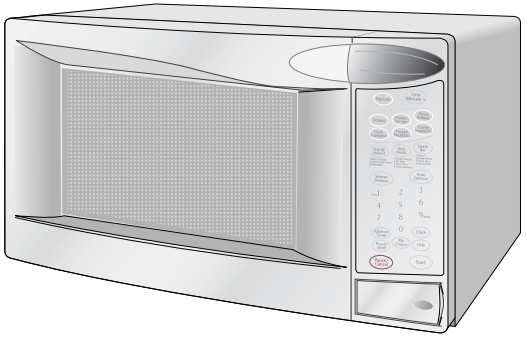
Microwave Oven

Owner's Manual

MMC5193AAS
MMC5193AAB/W/Q

MMC5193AAB/W/Q



MMC5193AAS

Part No. : 8112P255-60
Form No. : A/01/04
Code No.: DE68-02895A

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY:

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the
   1) Door (bent or dented),
   2) Hinges and latches (broken or loosened),
   3) Door seals and sealing surfaces.

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

WARNING

Always observe Safety Precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own – there is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, call 1-800-688-9900 U. S. A, 1-800-688-2002 CANADA for the name of an authorized service center near you.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING

To reduce risk of burns, electric shock, fire, personal injury or exposure to excessive microwave energy:

- Read all safety instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific "**PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY**" on this page.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlets. See "**IMPORTANT GROUNDING INSTRUCTIONS**" on page 3 of this manual.
- Install or place this appliance only in accordance with the installation instructions provided.
- Some items, like whole eggs and food in sealed containers, may explode if heated in this oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any of the openings on this appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important Safety Instructions, continued

- Do not store this appliance outdoors. Do not use near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, etc.
- Keep the inside of the oven clean. Food particles or spattered oils stuck to the oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- When cleaning door and oven surfaces, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
- To reduce the risk of fire in the oven:
  a. Do not overcook food. Watch appliance carefully if paper, plastic, or other combustible materials are inside.
  b. Remove wire twist-ties from plastic cooking bags before placing bags in oven.
  c. If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off, disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel.
  d. Do not use the oven compartment for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the oven when not in use.
- Do not try to preheat oven or operate while empty.
- Do not cook without the glass tray in place on the oven floor. Food will not cook properly without the tray.
- Do not defrost frozen beverages in narrow-necked bottles. The containers can break.
- Dishes and containers can become hot. Handle with care.
- Carefully remove container coverings, directing steam away from hands and face.
- Remove lids from baby food before heating. After heating baby food, stir well and test temperature by tasting before serving.
- A short power-supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer cord sets or extension cords are available and may be used with caution.
- Do not operate any other heating or cooking appliance beneath this appliance.
- Do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.
- Do not mount over a sink.
- Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.
- If materials inside oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
- Precaution for safe use to avoid possible exposure to excessive micro oven energy :
  Do not attempt to pull any part of the door by hand to open the door. Open the door only utilizing the push button located at front-right-bottom side.

IMPORTANT GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electrical current. This appliance is equipped with a cord that includes a grounding wire and a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded. Plug the three-prong power cord into a properly grounded outlet of standard 115-120 voltage, 60 Hz. Your oven should be the only appliance on this circuit.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician or servicer if you do not understand the grounding instructions or if you are not sure if the appliance is properly grounded.

Use of Extension Cords

A short power-supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long cord or extension cord is used:

1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord and it must be plugged into a 3-slot outlet.
3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally. If you use an extension cord, the interior light may flicker and the blower may vary when the microwave oven is on. Cooking times may be longer, too.

WARNING

Do not cut or remove the third (ground) prong from the power cord under any circumstances.

Note:

Connect the oven to a 20A circuit.
When connecting the oven to a 15A circuit, make sure that circuit breaker is operable.

Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

To reduce the risk of injury to persons:

1. Do not overheat the liquid.
2. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
3. Do not use straight-sided containers with narrow necks.
4. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
5. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

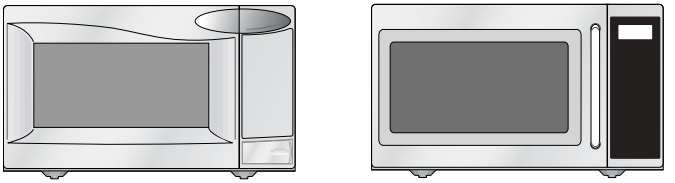
Your New Microwave oven

Table of Contents

Safety 2
Your New Microwave oven 5
Checking Parts 5
Setting Up Your Microwave Oven 6
Control Panel Buttons MMC5193AAB/W/Q 6
Control Panel Buttons MMC5193AAS 7
Operation 8
Turning on the Power and Selecting a Display Language 8
Using the My Choice feature 8
Selecting the Display Weight 9
Setting the Clock 12HR/24HR 9
Setting the Clock 9
Setting the Daylight Saving Time adjustment 10
Using the Pause/Cancel Button 10
Using the Help Button 10
Using the Sensor Cook Buttons 10
Using the One Minute + Button 11
Sensor Reheat 11
Defrosting Automatically 11
Using the Handy Helper Button 12
Using the Kids Meals Button 12
Using the Snack Bar Button 13
Setting Cooking Times & Power Levels 13
Using the More/Less Buttons 14
Adjusting the Volume 15
Using the Kitchen Timer 15
Setting the Child Protection Lock 15
Demonstration Mode 16
Setting the Remind End Signal 16
Setting the Word Prompting Speed 16
Cooking Instructions 17
Cooking Utensils 17
Testing Utensils 17
Cooking Techniques 18
General Tips 18
Auto Sensor Cook 19
Utensils & Cover For Sensor Cooking 19
Important 19
Cooking Guide 20
Auto Defrosting Guide 22
Recipes 23
Sensor Cooking Guide 25
Sensor Reheat Guide 26
Sensor Recipes 27
Appendix 29
Troubleshooting Guide 29
Care and Cleaning 29
Specifications 30
Warranty 31
Quick Reference ..... Back Cover

Checking Parts

Unpack your microwave oven and check to make sure that you have all the parts shown here. If any part is missing or broken, call your dealer.



Microwave oven

Roller guide

Glass tray

Registration card

Instruction manual

Setting Up Your Microwave Oven

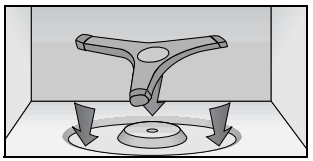
1 Place the oven on a flat, sturdy surface and plug the cord into a grounded outlet. Once plugged in, the display on your oven will show after four seconds:

Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least four inches of space behind, above, and to the sides of the oven.

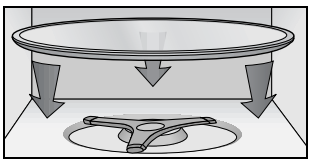
2 Open the oven door.

3 Wipe the inside of the oven with a damp cloth.

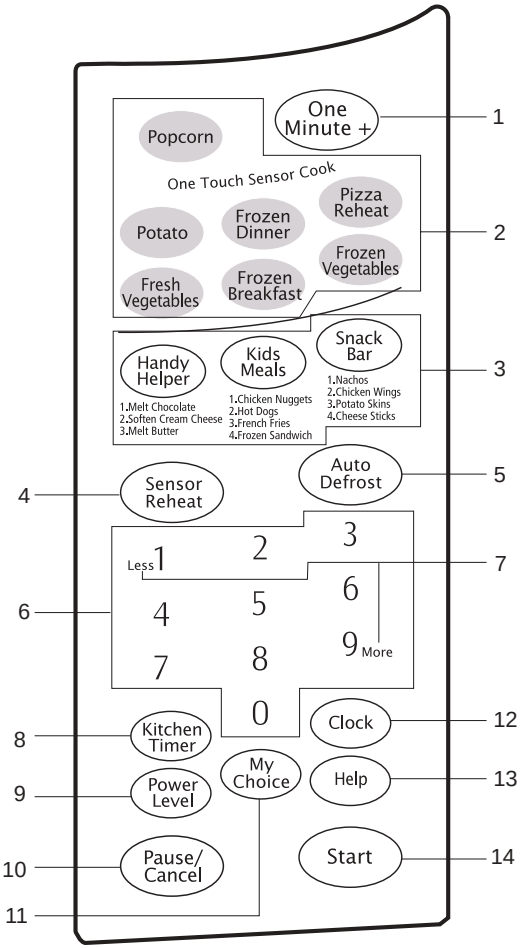
4 Place the pre-assembled roller guide in the indentation in the center of the oven.



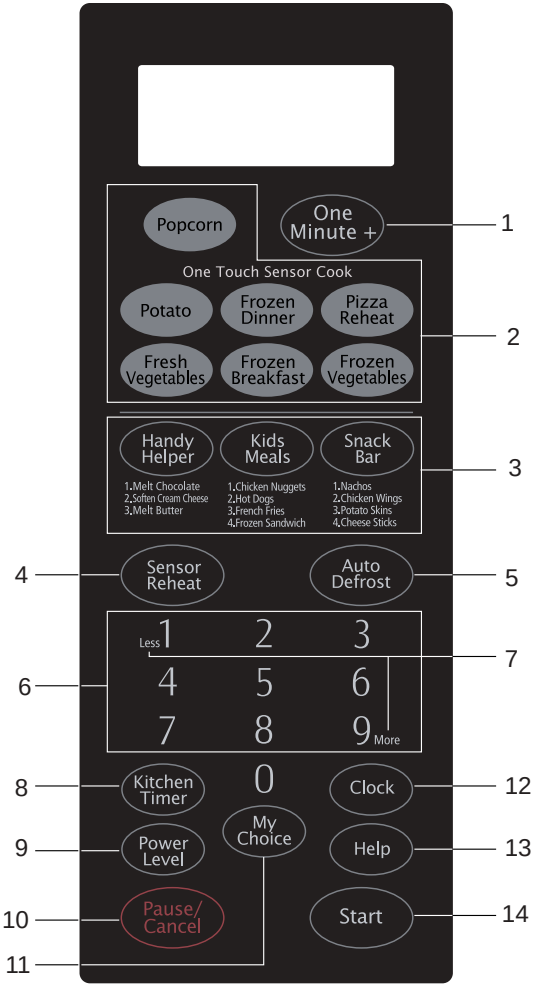
5 Place the glass tray secerely in the center of the pre-assembled roller guide.



Control Panel Buttons MMC5193AAB/W/Q



Control Panel Buttons MMC5193AAS



1. One Minute + p.11

Press once for every minute of cooking at High power.

2. Sensor Cook Buttons p.10

Sensor settings to cook popular foods.

3. Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar p.12

Selects type of dish to be reheated.

4. Sensor Reheat p.11

5. Auto Defrost p.11

Sets weight of food to be defrosted.

6. Number Buttons

Set cooking times or amounts and power levels other than high.

7. More/Less p.14

Increase or decrease cooking time.

8. Kitchen Timer p.15

Sets kitchen or convenience timer.

9. Power Level p.13

Press this pad to set a power level other than high.

10. Pause/Cancel p.10

Press to pause oven or correct a mistake.

11. My Choice p.8

Press to set non-cooking feature.

12. Clock p.9

Sets current time

13. Help p.10

Press to see help information about the feature you are using.

14. Start

Press to start cooking.

Operation

Turning on the Power and Selecting a Display Language

The first time you plug the power cord into an outlet, or after there has been an interruption in power, the display shows after four seconds "ENJOY YOUR COOKING -- -- -- PRESS MY CHOICE FOR PERSONAL OPTIONS"

1 Press **My Choice** immediately after plugging in your microwave. The display will show "PRESS 1-9 TO SELECT VARIOUS OPTIONS".

2 Press the **1** button. The display will show:

3 Press **My Choice** the display will show:

4 Press **My Choice** repeatedly to select the language you wish to use:

- ENGLISH
- FRENCH
- SPANISH

If you continue to press **My Choice**, the settings will cycle in the order shown here:

5 Press the **Start** button.

Using the My Choice feature

Your new microwave oven can be customized to suit your personal tastes. Simply press **My Choice** to set these options. For your convenience, all the options are summarized in the following table:

My Choice options	Description	Operation
Display Weight	Weight options are pounds or kilograms.	Press **My Choice**, **2** and select by repeatedly pressing **My Choice**. To set, press **Start**.
Adjusting the Volume	Volume options include Off, Low, Medium, High and Melody 1~5.	Press **My Choice**, **3** and select by repeatedly pressing **My Choice**. To set, press **Start**.
Remind End Signal	The Remind End Signal can be turned On and Off.	Press **My Choice**, **4** and select by repeatedly pressing **My Choice**. To set, press **Start**.
Child Protection Lock	This feature prevents use by unsupervised children.	Press **My Choice**, **5** and select by pressing **My Choice**. To set, press **Start**.
Clock 12HR/24HR	The clock can display either 12HR or 24HR time modes.	Press **My Choice**, **6** and select by repeatedly pressing **My Choice**. To set, press **Start**.
Word Prompting Speed	There are five speeds, from Level 1(slowest) to Level 5 (fastest). Default is Level 3.	Press **My Choice**, **7** and select by repeatedly pressing **My Choice**. To set, press **Start**.
Daylight Savings Time Adjustment	The time can be advanced one hour for DST without resetting the Clock.	Press **My Choice**, **8** and select by repeatedly pressing **My Choice**. To set, press **Start**.
Demonstration Mode	The Demo Mode can be turned On and Off.	Press **My Choice**, **9** and select by repeatedly pressing **My Choice**. To set, press **Start**.

If there is a power interruption, you will need to reset these options.

Operation

Selecting the Display Weight

You can choose between pounds(LBS) and kilograms(KG).

1 Press **My Choice** button and then press the **2** button. The display shows 'LBS OR KG".

2 Press the **My Choice** button repeatedly to select the weight measurements you wish to use.

3 Press the **Start** button.

Setting the Clock 12HR/24HR

The time can be displayed in either 24-hour or 12-hour format.

1 Press the **My Choice** button and then **6**.
The display shows "CLOCK 12HR/24HR OPTION".

2 Press the **My Choice** button repeatedly to select either 12HR or 24HR.

3 Press the **Start** button

Setting the Clock

1 Press the **Clock** button. The display will show:

2 Use the number buttons to enter the current time. You must press at least three numbers to set the clock. For example, if the current time is 5:00, enter 5,0,0.

3 Press **Clock** again. A colon will appear, indicating that the time is set.

If there is a power interruption, you will need to reset the clock.

*You can check the current time while cooking is in progress by pressing the **Clock** button.*

Setting the Daylight Saving Time adjustment

1 Press the **My Choice** button and then **8**. The Display shows "DAYLIGHT SAVING TIME ON/OFF".

2 Press the **My Choice** button to select ON. Press again to select OFF.

3 Press the **Start** button. Time of day will advance one hour. If OFF is selected, time will go back one hour.

If the clock is set for standard time, this function allows convenient time changes without needing to reset the clock. Daylight Saving Time begins for most of the United States at 2 a.m. on the first Sunday of April, and reverts to Standard time at 2 a.m. on the last Sunday of October.

Using the Pause/Cancel Button

The **Pause/Cancel** button allows you to clear instructions you have entered. It also allows you to pause the oven's cooking cycle, so that you can check the food.

- To pause the oven during cooking : press **Pause/Cancel** once. To restart, press **Start**.
- To stop cooking, erase instructions, and return the oven display to the time of day: press **Pause/Cancel** twice.
- To clear instructions you have just entered: press **Pause/Cancel** once, then re-enter the instructions.
- To cancel a timer setting: press **Pause/Cancel** once.

Using the Help Button

Your microwave offers helpful instructions for many procedures.

1 When you need feature information and helpful hints, press the **Help** button and then press the button that you want to get information on. Help information is available in 3 languages (English, French and Spanish).

Using the Sensor Cook Buttons

By actually sensing the steam that escapes as food heats, this feature automatically adjusts the oven's heating time for various types and amounts of precooked food. All food should be precooked and at refrigerator temperature.

1 Press the **Sensor Cook** button corresponding to the food you are cooking (**Popcorn**, for example). The display shows "POPCORN" and your microwave oven will begin cooking automatically.

When cooking popcorn, wait at least five minutes between each bag to avoid overheating the glass tray. If you want to adjust the cooking time, you can use the **More/Less** buttons. See page 14 for more information. If you want to check the current time while cooking is in progress, press the **Clock** button.

- ***See page 25 for the Sensor Cooking Guide***

Operation

Using the One Minute + Button

This button offers a convenient way to heat food in one minute increments at the High power level.

1 Press the **One Minute+** button once for each minute you wish to cook the food. For example, press it twice for two minutes. The time will display, and the oven starts automatically.

*Add minutes to a program in progress by pressing the **One Minute+** button for each minute you want to add.*

Sensor Reheat

Heating leftovers and precooked foods is easy with your new microwave. By actually sensing the steam that escapes as food heat, this feature automatically adjusts the oven's heating time for various types and amounts of precooked food. All food should be precooked and at refrigerator temperature. To use sensor reheating:

1 Press **Sensor Reheat**. The display will show "**REHEAT**" and the oven will start automatically.

*If you want to adjust the heating time, use the **More/Less** buttons. See page 14 for the More/Less buttons. If you want to check the current time while reheating, press the **Clock** button.*

• ***See page 26 for the Sensor Reheat Guide***

Defrosting Automatically

To thaw frozen food, set the weight of the food and the microwave automatically sets the defrosting time, power level and standing time.

1 Press the **Auto Defrost** button. The display shows "0.5 LB."(0.2Kg if you have set your oven for metric measure).

2 To set the weight of your food, press the **Auto Defrost** button repeatedly. This increases the weight by 0.5 lb increments, up to 6.0 lbs. You can also use the number buttons to enter the weight of the food directly. The oven calculates the defrosting time and starts automatically. Twice during defrosting, the oven will beep and the display will read "TURN THE FOOD OVER.

3 Press the **Pause/Cancel** button, open the oven door, and turn the food over.

4 Press the **Start** button to resume defrosting.

• ***See page 22 for the Auto Defrosting Guide***

Operation

Using the Handy Helper Button

1. Press the **Handy Helper** button corresponding to the food you are cooking. The display shows “Melt Chocolate”.
   Press the **Handy Helper** button repeatedly to select the item you want.(Refer to the **Handy Helper Chart** below)
2. Press the **Number** button to select the serving size you want. You can press the **1** or **2** button to select the serving size.
   Only the **1** button(serving) is available for Soften Cream Cheese and Melt Chocolate items.(Refer to the **Handy Helper Chart** below for the serving)
3. Press the **Start** button to begin cooking.

Handy Helper Chart

Item	Weight	Remarks
Melt Chocolate	2 squares or 1 cup chips	• Place chocolate chips or square in a microwave-safe dish. • Stir well at half time when the oven beeps, and re-start the oven. • Unless stirred, the chocolate keeps its shape even when heating time is over.
Soften Cream Cheese	1 package (8 oz.)	• Unwrap cream cheese and place on microwave-safe dish. • Let stand 1-2 min.
Melt Butter	1 stick (1/4 lb.) 2 sticks (1/2 lb.)	• Remove wrapping and cut butter in half vertically. • Place butter in dish, cover with wax paper. • Stir well after finishing and let stand 1-2 min.

Using the Kids Meals Button

1. Press the **Kids Meals** button corresponding to the food you are cooking. The display shows “Chicken Nuggets”.
   Press the **Kids Meals** button repeatedly to select the item you want.(Refer to the **Kids Meals Chart** below)
2. Press the **Number** button to select the serving size you want. You can press the **1** or **2** button to select the serving size.(Refer to the **Kids Meals Chart** below for the serving.)
3. Press the **Start** button to begin cooking.

Kids Meals Chart

Item	Weight	Remarks
Chicken Nuggets	4-5 oz 6-7 oz	• Put a paper towel on top of plate and arrange nuggets in spoke fashion on paper towel. • Do not cover. Let stand 1 min.
Hot Dogs	2 EA 4 EA	• Prick hot dogs, place on plate. When the oven beeps, add buns and re-start the oven.
French Fries	4-5 oz 6-7 oz	• Place 2 paper towels on plate and arrange french fries on towels, do not overlap. • Blot with additional paper towel after removal from oven.
Frozen Sandwich	1 EA 2 EA	• Place frozen sandwich in susceptor "sleeve" (which is in package) and put on plate.

Operation

Using the Snack Bar Button

1. Press the **Snack Bar** button corresponding to the food you are cooking. The display shows “Nachos” .
   Press the **Snack Bar** button repeated to select the item you want.(Refer to the **Snack Bar Chart** below)
2. Press the **Number** button to select the serving size you want.
   You can press the **1** or **2** button to select the serving size.
   Only the **1** button(serving) is available for Nachos.
   (Refer to the **Snack Bar Chart** below for the serving)
3. Press the **Start** button to begin cooking.

Snack Bar Chart

Item	Weight	Remarks
Nachos	1 serving	• Place tortilla chips on plate without overlapping. • Sprinkle evenly with cheese. • Contents : - 2 cups tortilla chips - 1/3 cup grated cheese
Chicken Wings	5-6 oz 7-8 oz	• Use pre-cooked, refrigerated chicken wings. • Place chicken wings around plate in spoke fashion and cover with wax paper.
Potato Skins	1cooked potato 2 cooked potatoes	• Cut cooked potato into 4 even wedges. Scoop or cut out potato flesh, leaving about 1/4" of skin. • Place skins in spoke fashion around plate. • Sprinkle with bacon, onions and cheese. Do not cover.
Cheese Sticks	5-6 pcs 7-10 pcs	• Place cheese sticks on plate in spoke fashion. • Do not cover.

Setting Cooking Times & Power Levels

Your microwave allows you to set up to three different stages of cooking, each with its own time length and power level. The power level lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (0).

One-stage Cooking

For simple one-stage cooking, you only need to set a cooking time. The power level is automatically set at High. If you want the power set at any other level, you must set it using the **Power Level** button.

1 Use the number buttons to set a cooking time. You can set a time from one second to 99 minutes, 99 seconds. To set a time over one minute, enter the seconds too.

For example, to set 20 minutes, enter 2, 0, 0, 0 .

2 If you want to set the power level to something other than High, press the **Power Level** button, then use the number buttons to enter a power level.

Power Levels:

1 = Warm	6 = Simmer
2 = Low	7 = Medium High
3 = Defrost	8 = Reheat
4 = Medium Low	9 = Sauté
5 = Medium	0 = High

The display shows “PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME”.

3 Press the **Start** button to begin cooking. If you want to change the power level, press **Pause/Cancel** before you press **Start**, and reenter all of the instructions.

Setting Cooking Times, continued

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures. You can set multiple stages of cooking with your microwave.

Multi-stage Cooking

1 Follow steps 1 and 2 in the "One-Stage Cooking" section on the previous page. The display shows "PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME".

*When entering more than one cooking stage, the **Power Level** button must be pressed before the second cooking stage can be entered.*

*To set the power level at High for a stage of cooking, press the **Power Level** button twice.*

2 Use the **Number** buttons to set a second cooking time.

3 Press the **Power Level** button, then use the number buttons to set the power level of the second stage of cooking. The display shows the power level you have set and then "PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME.".

4 Press **Start** to begin cooking, or repeat steps 2 and 3 to set a cooking time and power level for a third stage of cooking. When finished, press **Start**.

Using the More/Less Buttons

The More/Less buttons allow you to adjust pre-set cooking times. They only work in the **Sensor Reheat, Sensor Cooking, Instant Cook, Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar and One Minute+, Time Cook modes**. Use the More/Less button only after you have already begun cooking with one of these procedures.

1 To ADD more time to an automatic cooking procedure: Press the **More**(9) button.

2 To REDUCE the time of an automatic cooking procedure: Press the **Less**(1) button.

*If you wish to increase/decrease in **Time Cook** mode by 10 seconds, press the More(9) or Less(1) button.*

Operation

Adjusting the Volume

The Sound function on the microwave allows you to adjust the volume of the microwave's chime sound. The sound is initially set to its high setting. To change the volume,

1 Press the **My Choice** button and then press **3**.
The display shows "SOUND VOLUME CONTROLS" .

2 Press the **My Choice** button repeatedly to select volume.

3 Press **Start**: The display returns to the time of day.

Using the Kitchen Timer

1 Use the **Number** buttons to set the length of time you want the timer to run.

2 Press the **Kitchen Timer** button.

3 The display counts down and beeps when the time has elapsed.

Setting the Child Protection Lock

You can lock your microwave oven so it can't be used by unsupervised children.

1 Press the **My Choice** Button and then Press the **5** button.
The display shows "CHILD LOCK ON/OFF".

2 Press the **My Choice** button once to select the ON. Press again to select OFF.

3 Press the **Start** button. The display returns to the time of day.

At this point, the microwave oven cannot be used until it is unlocked. To unlock it, repeat steps 1-3 above.

Operation

Demonstration Mode

You can use the Demonstration Mode to see how your microwave oven operates without the oven heating.

1 Press the **My Choice** button and then press **9**. The display shows "DEMO MODE ON/OFF"

2 Press the **My Choice** button once to select ON. Press again to select OFF.

3 Press the **Start** button. The display shows "DEMO".
To turn demo mode off, repeat steps 1-3 above.

Setting the Remind End Signal

The Remind End Signal can be set On or Off.

1 Press the **My Choice** button and then press **4**.
The display shows "REMIND END SIGNAL ON/OFF".

2 Press the **My Choice** button to select ON.

3 Press the **Start** button. The display returns to the time of day.
To turn Remind End Signal off, repeat steps 1-3 above.

Setting the Word Prompting Speed

1 Press the **My Choice** button and then press **7**.
The display shows "WORD PROMPTING SPEED".

2 Press the **My Choice** button to select the appropriate scroll speed.

3 Press the **Start** button.
The display returns to the time of day.

Cooking Instructions

Cooking Utensils

Recommended Use

- **Glass and glass-ceramic bowls and dishes** — Use for heating or cooking.
- **Microwavable browning dish** — Use to brown the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your browning dish.
- **Microwavable plastic wrap** — Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- **Wax paper** — Use as a cover to prevent spattering.
- **Paper towels and napkins** — Use for short-term heating and covering; they absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and can catch fire.
- **Paper plates and cups** — Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and can catch fire.
- **Thermometers** — Use only those labeled “Microwave Safe” and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used once the food has been removed from the oven.

Limited Use

- **Aluminum foil** — Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful.
- **Ceramic, porcelain, and stoneware** — Use these if they are labeled “Microwave Safe”. If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely. Never use dishes with metallic trim.
- **Plastic** — Use only if labeled “Microwave Safe”. Other plastics can melt.
- **Straw, wicker, and wood** — Use only for short-term heating, as they can be flammable.

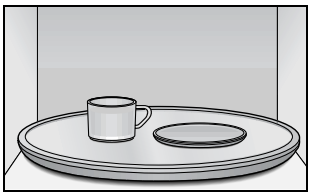
Not Recommended

- **Glass jars and bottles** — Regular glass is too thin to be used in a microwave, and can shatter.
- **Paper bags** — These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- **Styrofoam plates and cups** — These can melt and leave an unhealthy residue on food.
- **Plastic storage and food containers** — Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.
- **Metal utensils** — These can damage your oven. Remove all metal before cooking.

Testing Utensils

If you are not sure whether a dish is microwave-safe or not, you can perform this test:

1 Fill a 1 cup glass measuring cup with water and put it inside your oven, next to the dish you want to test.



2 Press the **One Minute +** button once to heat them for one minute at High power.

The water should be warm and the dish you are testing should be cool. If the dish is warm, then it is absorbing microwave energy and is not acceptable for use in the microwave.

Cooking Instructions

Cooking Techniques

Stirring

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts toward the center of the turntable.

Shielding

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

Turning

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

Standing

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the temperature before serving.

Adding Moisture

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

General Tips

- Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to avoid becoming tough.
- Altitude and the type of cookware you are using can affect cooking time. When using a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
- Foods with a non-porous skin such as potatoes or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.
- Frying with heating oil or fat is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
- Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly inside a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
- Home canning in the microwave oven is not recommended because all harmful bacteria may not be destroyed by the microwave heating process.
- Although microwaves do not heat the cookware, the heat from the food is often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.
- Making candy in the microwave is not recommended as candy can heat to very high temperatures. Keep this in mind to avoid injury.

Cooking Instructions

Auto Sensor Cook

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of moisture generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of moisture are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting the moisture from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the moisture generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.
- The More/Less function pad is used to increase or decrease cooking time. You should use this function to adjust the degree of cooking to suit your personal taste.

Utensils & Cover For Sensor Cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The moisture sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It is not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Vapor resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth.
- This oven is designed for household use only.

Cooking Instructions

Cooking Guide

Guide for Cooking Meat in Your Microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Roast Beef Boneless Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 7-11 min. / lb. for 115° F - Rare 8-12 min. / lb. for 120° F - Medium 9-14 min. / lb. for 145° F - Well Done **Power Level:** High(0) for first 5 min., then Medium(5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.
Pork Boneless or bone-in Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 11-15 min. / lb. for 160° F Well Done **Power Level:** High(0) for first 5 min., then Medium(5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with vented plastic wrap. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.

Guide for Cooking Poultry in Your Microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Whole Chicken Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 6-9 min. / lb.180°F **Power Level:** Medium High(7).	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.
Chicken Pieces Up to 2 lbs.	**Cooking Time:** 6-9 min. / lb. 180°F dark meat 170°F light meat **Power Level**: Medium High(7).	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.

Cooking Instructions

Guide for Cooking Seafood in Your Microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Steaks Up to 1.5 lbs.	**Cooking Time:** 6-10 min. / lb. **Power Level:** Medium-High(7).	Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 min.
Fillets Up to 1.5 lbs.	**Cooking Time:** 3-7 min. / lb **Power Level**: Medium-High(7).	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under. Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 min.
Shrimp Up to 1.5 lbs.	**Cooking Time:** 3-5 ½ min. / lb. **Power Level**: Medium-High(7).	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 min.

Guide for Cooking Eggs in Your Microwave

- Never cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

Guide for Cooking Vegetables in Your Microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.

Cooking Instructions

Auto Defrosting Guide

- Follow the instructions below when defrosting different types of food.

Food	Standard Amount	Procedure
Roast Beef, Pork	**2.5-6.0 lbs.**	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil.
Steaks, Chops, Fish	**0.5-3.0 lbs.**	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered, for 5-10 minutes.
Ground Meat	**0.5-3.0 lbs.**	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil, for 5-10 minutes.
Whole Chicken	**2.5-6.0 lbs.**	Remove giblets before freezing poultry. Start defrosting with the breast side down. After the first stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the second stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 30-60 minutes in the refrigerator.
Chicken Pieces	**0.5-3.0 lbs.**	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10-20 minutes.

Notes

Check foods when the oven signals. After the final stage, small sections may still be icy; let them stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals have thawed. Shielding roasts and steaks with small pieces of foil prevents the edges from cooking before the center of the food has defrosted. Use narrow, flat, smooth strips of aluminum foil to cover the edges and thinner sections of the food.

Recipes

Beef and Barley Stew

1½ lbs. beef stew cubes, cut into ½-inch pieces
½ cup chopped onion
2 Tbs. all-purpose flour
1 Tbs. Worcestershire sauce
1 can (13.75-14.5 oz.) beef broth
2 medium carrots, cut into ½-inch slices (about 1 cup)
½ cup barley
1 bay leaf
¼ tsp. pepper
1 pkg. (9-10 oz.) frozen peas, thawed

1. In a 2-quart casserole, combine beef, onion, flour, and Worcestershire; mix well. Cover with lid. Cook at High for 6 to 8 minutes until beef is no longer pink, stirring once.
2. Stir in beef broth, carrots, barley, bay leaf, and pepper. Cover with lid. Cook at Medium for 1 to 1½ hours until carrots and beef are tender, stirring 2 to 3 times.
3. Stir in peas. Cover with lid. Cook at Medium for 10 minutes. Let stand for 10 minutes. Remove bay leaf before serving.
Makes 6 servings.

Broccoli and Cheese Casserole

¼ cup butter or margarine
¼ cup chopped onion
1½ Tbs. flour
½ tsp. salt
¼ tsp. dry mustard
1/3 tsp. pepper
1½ cups milk
¼ cup chopped red pepper
8 oz. (2 cups) cheddar cheese, shredded
1 pkg. (9-10 oz.) frozen chopped broccoli, thawed
4 cups cooked spiral shaped pasta (8 oz. dry)

1. In a 2-quart casserole, cook butter and onion at High for 1 to 2 minutes until onion is soft, stirring once.
2. Add flour, salt, mustard, and pepper; mix well. Cook at High for 30 to 60 seconds until mixture boils. Stir in milk until smooth.
3. Stir in red pepper. Cook at High for 2 to 3 minutes until mixture boils and thickens slightly, stirring twice. Stir in cheese until melted.
4. Add broccoli and pasta, mix well. Cover with lid. Cook at High for 4 to 6 minutes until heated through, stirring once. Stir before serving.
Makes 6 servings.

Cooking Instructions

Warm Potato Salad

2 lbs. small red potatoes, cut into ½-inch pieces
4 slices bacon (uncooked), cut into ½-inch pieces
¼ cup chopped onion
2 tsp. sugar
1 tsp. salt
1 tsp. flour
½ tsp. celery seed
1/8 tsp. pepper
2½ Tbs. apple cider vinegar

1. In a 2-quart casserole, combine potatoes and ¼ cup water. Cover with lid. Cook at High until potatoes are tender (7-10 min.); stir twice. Drain and set aside to cool slightly.
2. In a medium bowl, cook bacon at High until crisp (2½-3½ min.); stir once. Place bacon on a paper towel. Reserve 1 Tbs. drippings.
3. Combine drippings and onion. Cover with plastic wrap; turn back a corner to vent steam. Cook at High until tender (1½-2½ min.); stir once.
4. Stir in sugar, salt, flour, celery seed, and pepper. Cook at High until mixture boils (30-40 sec.). Stir in vinegar and ½ cup water. Cook at High until liquid boils and thickens slightly (1-2 min.); stir once. Add bacon to dressing. Pour dressing over potatoes. Stir well. ***Makes 6 servings.***

Black Bean Soup

1 cup chopped onion
1 clove garlic, minced
2 cans (15 oz. each) black beans, drained
1 can (14-16 oz.) stewed tomatoes, chopped
1 can (13.75-14.5 oz.) chicken broth
1 can (7-8.5 oz.) corn
1 can (4 oz.) chopped green chilies
1-2 tsp. ground cumin, or to taste

1. Place onion and garlic in a 3-quart casserole. Cover with lid. Cook at High for 2 to 4 minutes until tender.
2. Add one can of beans, mash beans with a fork. Add remaining ingredients; mix well.
3. Cook uncovered, at High for 10 minutes; stir. Reduce power to Medium and cook for 5 minutes. Stir before serving. ***Makes about 2 quarts.***

Cooking Instructions

Sensor Cooking Guide

- Follow the instructions below when sensor cooking different types of food.

Food	Amount	Procedure
Potatoes	**1 to 6 EA.**	Prick each potato several times with fork. Place on turntable in spoke-like fashion. Let stand 3-5 min. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Fresh Vegetables	**1 to 4 cups**	Place fresh vegetables in microwave-safe ceramic, glass or plastic dish and add 2-4 Tbs. water. Cover with lid or vented plastic wrap during cooking and stir before standing. Let vegetables stand 2 minutes before serving. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Frozen Dinner	**7 to 18 oz.**	Remove food from outer wrapping and follow box instructions for covering and standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Pizza Reheat	**1 to 3 Slices**	Put 1~3 slices of pizza on a microwave-safe plate with wide end of slice towards the outside edge of the plate. Do not let slices overlap. Do not cover. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Frozen Vegetables	**1 to 4 cups**	Place frozen vegetables in microwave-safe ceramic, glass or plastic dish and add 2~4 Tbs. water. Cover with lid or vented plastic wrap during cooking and stir before standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Frozen Breakfast	**2 to 8 oz.**	Follow package instructions for covering and standing. Use this pad for frozen sandwich, breakfast entree, pancakes, waffles. etc. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Popcorn	**3.0 ~ 3.5 oz 1 package**	Use only one microwave-only bag of popcorn at a time. Use caution when removing and opening hot bag from oven. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.

Notes

Temperature preference of food varies from person to person. Use the **more/less** button to fit your temperature preference.

Sensor Reheat Guide

- Follow the instructions below when sensor reheating different types of food.

Food	Amount	Procedure
Plate of food	**1 serving (1 plate)**	Use only pre-cooked, refrigerated foods. Cover plate with vented plastic wrap or waxed paper, tucked under plate. If food is not as hot as you prefer after heating with SENSOR REHEAT, continue heating using time and power. • Contents - 3 ~ 4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz.with bone) - 1/2 cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) - 1/2 cup vegetables (about 3 ~ 4 oz.)
Casseroles **Pasta Reheat**	**1 to 4 servings**	Use only refrigerated foods. Cover plate with lid or vented plastic wrap. If food is not as hot as you prefer after heating with SENSOR REHEAT, continue heating using time and power. Stir foods once before serving.

Sensor Recipes

French Onion Soup (4 servings)

3 tablespoons butter or margarine

3 cups (about 3 medium) sliced onions

3 cups beef broth

1 cup water

1 teaspoon Worcestershire sauce

Salt, pepper, croutons, grated parmesan cheese to taste

2 tablespoons brandy (optional)

1. Combine butter and onions in 3-quart casserole. Cover with lid. Microwave at HIGH (0) for 8 to 9 minutes or use Sensor Fresh Vegetable.
2. Stir in broth, water, Worcestershire sauce, salt and pepper ; cover. Microwave at HIGH (0) for 5 minutes, and at MEDIUM (5) for 5 minutes or use Sensor Reheat. Stir in brandy. Let stand, covered, for 5 minutes before serving. Serve with croutons and cheese.

Snap Crackle Popcorn Balls (10 to 15 balls)

30 square caramel candies

1 ½ tablespoons water

1 teaspoon butter or magarine

1 pkg.(3.5 oz.) microwave popcorn

1. Combine caramel, water and butter in 4 cup glass bowl. Microwave at HIGH (0) for 2 to 3 minutes until melted. Stir until smooth. Set aside.
2. Place popcorn on turntable. Microwave at HIGH (0) for 2 to 3 minutes or use Sensor Popcorn.
3. Place popcorn in bowl. Pour caramel mixture over popcorn ; toss until completely coated and cool enough to handle. Using buttered hands, form into 3-inch balls.
4. Cool on waxed paper. Serve immediately.

Peas With Lettuce (4 servings)

2 cups fresh shelled green peas

1/3 cup thinly sliced celery

2 tablespoons water

3 cups shredded head lettuce

1 tablespoon butter or magarine

1 tablespoon all-purpose flour

- ½ teaspoon sugar

¼ teaspoon salt

¼ cup whipping cream

Dash pepper to taste

1. In 1 ½ -quart casserole combine peas, celery and water ; cover.
2. Microwave at HIGH (0) for 5 to 7 ½ minutes or use Sensor Fresh Vegetable. Stir in lettuce ; recover.
3. In small dish combine butter, flour, sugar, salt and pepper. Blend in cream. Microwave at HIGH (0) for 1 to 2 minutes or use Sensor Reheat. Stir until smooth.
4. Drain vegetables. Add sauce to vegetables ; toss to coat.

Stuffed Potatoes (4 servings)

4 medium potatoes, scrubbed

½ cup dairy sour cream

1/3 cup milk

2 tablespoons grated parmesan cheese

1 teaspoon chopped chives or parsley flakes

- Salt, pepper, paprika to taste

1. Prick potatoes twice with a fork. Arrange potatoes at least 1 inch apart on paper towel placed on turntable. Microwave at HIGH (0) for 10 to 12 minutes or use Sensor Potato. Let stand 5 minutes.
2. Slice top from each potato ; scoop out center. Mash with sour cream, milk, cheese, chives, salt and pepper. Spoon into shells.
3. Sprinkle with paprika. Place on plate or on paper towel in oven. Microwave at HIGH (0) for 2 to 4 minutes or use Sensor Reheat.

Cooking Instructions

Vegetable Medley (4 to 6 servings)

1 ½ cups broccoli flowerets, 3/4 to 1 inch in diameter
1 ½ cups cauliflower flowerets, 3/4 to 1 inch in diameter
1 medium yellow squash, cut into ¼ inch diagonal slices
1 medium zucchini, cut into ¼ inch diagonal slices
1 medium carrot, cut into 1/8 inch diagonal slices
½ small red pepper, slivered
6-7 pitted ripe olives, sliced
2-3 tablespoons butter or margarine
½ teaspoon dried oregano
1 teaspoon fresh lemon juice
parmesan cheese, optional to taste

1. Arrange broccoli and cauliflower alternately around the edge of a 10 to 12 inch glass dish with rim. Alternately place yellow squash and zucchini in circle inside broccoli and cauliflower, place carrots slices in center and arrange red pepper slivers over top. Sprinkle with 2 tablespoons water. Cover with vented microwave plastic wrap.
2. Microwave at HIGH (0) for 7 to 9 minutes or use Sensor Fresh Vegetable. Remove wrap immediately, scatter olive slices attractively over all.
3. Place butter or magarine in 1 cup glass measure and Microwave at HIGH (0) for 30 seconds to 1 minute to melt. Add oregano and lemon juice. Pour over vegetables. Sprinkle with parmesan cheese and serve.

Franks And Beans Casserole (4 to 6 servings)

½ cup chopped onions
2 tablespoons butter or margarine
1 pkg.(12 - 16 oz.) frankfurters, cut in quarters
1 can (16 oz) baked beans
1 can (15 - 16 oz.) cannellini (white kidney) beans,drained
1 can (15 - 16 oz.) red kidney beans,drained
1/3 cup brown sugar
¼ cup catsup
1 teaspoon yellow mustard
Salt, pepper and garlic power to taste

1. Combine onions and butter in 3-quart casserole. Microwave at HIGH(0) for 1 to 2 minutes or until onions are soft.
2. Stir in all remaining ingredients, pushing frankfurters to the bottom of dish so they are covered with the beans.
3. Cover and microwave at HIGH (0) for 11 to 13 minutes or use Sensor Reheat. Stir until smooth.

Appendix

Troubleshooting Guide

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

Neither the oven's display nor the oven operate.

- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

The oven's display works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press Cancel twice and re-enter all cooking instructions.

The power goes off before the set time has elapsed.

- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display " 88:88 " Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooking too slowly.

- Make sure the oven is on its own 20 amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.

You see sparks or arcing.

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

The turntable makes noises or sticks.

- Clean the turntable, roller guide and oven floor.
- Make sure the turntable and roller guide are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.

- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

Care and Cleaning

Follow these instructions to clean and care for your oven.

- Keep the inside of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a damp cloth and mild soap. Do not use harsh detergents or abrasives.
- To help loosen baked on food particles or liquids, heat two cups of water (add the juice of one lemon if you desire to keep the oven fresh) in a four-cup measuring glass at **High** power for five minutes or until boiling. Let stand in the oven for one or two minutes.
- Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it carefully and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.
- Clean the outside surface of the oven with soap and a damp cloth. Dry with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, don't let water seep into the openings.
- Wash the door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.
- If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
- Never operate the oven without food in it; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water in the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

If you have a problem you cannot solve,
please call our service line:
1-800-688-9900 U. S. A.
1-800-688-2002 CANADA

Appendix

Specifications

Model Number	MMC5193AAB/W/Q
Oven Cavity	1.9 cu.ft.
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power Source	120 VAC, 60 Hz
Power Output	1100 Watts
Power Consumption	1600 Watts
Outside Dimensions	23 21/32”(W) X 13 5/16”(H) X 18 1/8”(D)
Oven Cavity Dimensions	17 23/64”(W) X 10 5/6”(H) X 17 27/32”(D)
Net/Gross Weight	44.0/50.0 lbs

Model Number	MMC5193AAS
Oven Cavity	1.9 cu.ft.
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power Source	120 VAC, 60 Hz
Power Output	1100 Watts
Power Consumption	1600 Watts
Outside Dimensions	23 21/32”(W) X 13 5/16”(H) X 18 23/32”(D)
Oven Cavity Dimensions	17 23/64”(W) X 10 5/6”(H) X 17 27/32”(D)
Net/Gross Weight	46.2/52.6 lbs

Warranty

Limited One Year Warranty - Parts and Labor

For one (1) year from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge when carried into an authorized servicer.

Limited Warranties - Parts Only

Second through Fifth Year - From the original purchase date, parts listed below which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage, transportation, and trip charge if required.

- Magnetron, touch pad and microprocessor.

What is not covered by these warranties

- Replacement of household fuses, resetting of circuit breakers, or correction to household wiring or plumbing.
- Normal product maintenance and cleaning, including light bulbs.
- Products with original serial numbers removed, altered, or not readily determined.
- Products purchased for commercial, industrial, rental, or leased use.
- Products located outside of the U.S.A. or Canada.
- Premium service charges, if the servicer is requested to perform service in addition to normal service or outside normal service hours or area.
- Adjustments after the first year.
- Repairs resulting from the following:
  - Improper installation, exhaust system, or maintenance.
  - Any modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer.
  - Accident, misuse, abuse, fire, flood, or acts of nature.
  - Connections to improper electrical current, voltage supply, or gas supply.
  - Use of improper pans, containers, or accessories that cause damage to the product.
- Travel.

If you need service

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services℠, Maytag Customer Assistance at 1-800-688-9900, U.S.A. and 1-800-688-2002, CANADA to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Services℠, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call 1-800-688-9900, U.S.A. and 1-800-688-2002, CANADA.

  U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.

  NOTE: When writing or calling about a service problem, please include the following information:

  a. Your name, address and telephone number;

  b. Model number and serial number;

  c. Name and address of your dealer or servicer;

  d. A clear description of the problem you are having;

  e. Proof of purchase (sales receipt).
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Services℠, Maytag Customer Assistance.

IN NO EVENT SHALL MAYTAG BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

This warranty gives you specific legal rights, and you may have others which vary from state to state. For example, some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion may not apply to you.

Quick Reference

Feature	Operation
Set Clock	**1.** Press CLOCK. **2.** Use number buttons to enter the current time. **3.** Press CLOCK again.
One Stage Cooking	**1.** Use number buttons to set cooking time. **2.** Set power level or leave at High. **3.** Press START.
One Minute+ Cooking	**1.** Press the ONE MINUTE + button once for each minute of cooking. **2.** The time will display and the oven will start.
Auto Defrost	**1.** Press AUTO DEFROST. **2.** Enter weight of food by pressing AUTO DEFROST button repeatedly or using the number buttons. **3.** When the oven beeps, press PAUSE/CANCEL button and turn food over. Press START to resume defrosting cycle.
Set Cooking Time and Power Levels	**1.** Use number buttons to set cooking time. **2.** To set power level at other than HIGH, press POWER LEVEL and use the number buttons to enter the power level. **3.** Press START to begin cooking.
Sensor Cook Buttons	**1.** Press button that corresponds to the food you are cooking (for example POTATO). **2.** The display will show the food you have chosen and the oven will start automatically.
Sensor Reheat	**1.** Press SENSOR REHEAT. **2.** The display will show “REHEAT” and the oven will start automatically.
Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar	**1.** Press HANDY HELPER(KIDS MEALS, SNACK BAR) repeatedly to select type of dish to reheat. **2.** To increase serving size, press the corresponding number button. **3.** Press START to begin cooking.

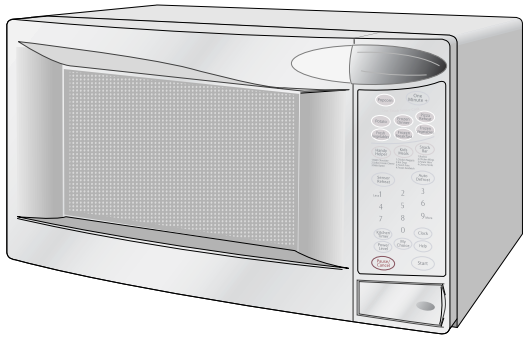
Printed in Malaysia

Horno microondas

Manual del usuario

MMC5193AAS
MMC5193AAB/W/Q

MMC5193AAB/W/Q



MMC5193AAS

Part No.: 8112P255-60
Form No.: A/01/04
Código No.: DE68-02895A

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS :

(a) No intente utilizar el horno con la puerta abierta, ya que de hacerlo así puede resultar expuesto a energía de microondas peligrosa. Es importante no manipular ni alterar los bloqueos de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de cierre.

(c) No utilice el horno si está estropeado. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no existan daños en:
   1) La puerta (curvada o abollada).
   2) Las bisagras y pestillos (rotos o flojos).
   3) Los cierres y las superficies de cierre.

(d) El horno no debe ajustarlo ni repararlo ninguna persona que no sea un técnico debidamente cualificado.

ADVERTENCIA

Respete siempre las instrucciones de seguridad cuando utilice el horno. No intente reparar personalmente el horno: el voltaje de algunos elementos interiores puede resultar peligroso. Si el horno necesita reparación, llame al 1-800-688-9900 (EE.UU.) o al 1-800-688-2002 (CANADÁ) para que le indiquen cuál es el centro de servicio autorizado más cercano.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

Al utilizar un aparato eléctrico deben tomarse unas precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, daños personales o exposición a una dosis excesiva de energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar el aparato.
- Lea y siga las "**PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA DOSIS EXCESIVA DE ENERGÍA DE MICROONDAS**" específicas de esta página.
- El aparato debe estar conectado a tierra. Conéctelo sólo a tomas de corriente puestas a tierra. Véase "**INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA**" en la página 3 de este manual.
- Instale o coloque este aparato siguiendo las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos productos, como huevos enteros o comida en recipientes herméticos, pueden explotar si se calientan en el horno.
- Utilice este aparato sólo para las funciones propias que se describen en este manual. No use vapores ni productos químicos corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado especialmente para calentar, cocinar o secar comida. No ha sido diseñado para uso industrial ni de laboratorio.
- Como ocurre con todos los aparatos eléctricos, si lo utiliza un niño debe estar sometido a estrecha vigilancia.
- No utilice este aparato si el cable o el enchufe están estropeados, si no funciona adecuadamente o si ha sufrido algún daño.
- El aparato debe ser reparado sólo por personal técnico cualificado. Contacte con el servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen o reparen, o para que realicen los ajustes necesarios.
- No tape ni bloquee las ranuras del aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones importantes sobre seguridad (continuación)

- No almacene este aparato al aire libre. No lo utilice cerca del agua (por ejemplo junto al fregadero, sobre el suelo mojado o al lado de una piscina).
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de comida o el aceite salpicado que se hayan adherido a las paredes o a la base del horno pueden dañar la pintura y reducir su eficacia.
- No sumerja en agua ni el cable ni el enchufe.
- Mantenga el cable alejado de las superficies calientes.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador.
- Utilice sólo jabones o detergentes neutros no abrasivos, aplicados con una esponja o paño suave, para limpiar la puerta y las superficies del horno.
- Para reducir el riesgo de que se incendie el horno:
  a. No cueza demasiado los alimentos. Inspeccione cuidadosamente el interior del aparato por si hubiera restos de papel, plástico u otro material combustible.
  b. Quite las partes metálicas de las bolsas de plástico para cocinar antes de colocarlas en el horno.
  c. Si los materiales del interior del horno se inflaman, mantenga cerrada la puerta, apague el horno, desconecte el cable de alimentación eléctrica o corte la corriente en la caja de fusibles.
  d. No utilice el compartimiento del horno para almacenar objetos. No deje objetos de papel, utensilios de cocina o comida en el horno mientras no lo utiliza.
- No precaliente el horno ni lo ponga en funcionamiento en vacío.
- No cocine sin colocar primero la Plato giratorio sobre la base del horno. Los alimentos no se cocerán adecuadamente sin esta bandeja.
- No descongele bebidas en botellas de cuello estrecho. Los recipientes pueden romperse.
- Los platos y recipientes pueden calentarse demasiado. Manipúlelos con precaución.
- Retire con cuidado las tapas de los recipientes y evite que el vapor vaya directamente a la cara o las manos.
- Quite la tapa de los alimentos para bebés antes de calentarlos. Una vez calentado, y antes de dar de comer al niño, remuévalo bien y pruébelo para comprobar que la temperatura sea correcta.
- Se suministra un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de que se enrede o enganche, inherente a los cables más largos. Están disponibles cables más largos y alargadores, aunque deben utilizarse con precaución
- No maneje ningún otro aparato para calentar o cocinar que esté situado debajo de éste.
- No monte la unidad colocándola parcialmente sobre un aparato calefactor o para cocinar, ni tampoco próxima a él.
- No monte la unidad sobre un fregadero.
- No almacene nada directamente sobre el aparato cuando esté en funcionamiento.
- Si los materiales del interior del horno se inflaman, mantenga cerrada la puerta, apague el horno, desconecte el cable de alimentación eléctrica o corte la corriente en la caja de fusibles. Si la puerta se abre, el fuego podría propagarse.
- Precauciones de seguridad para evitar la posible exposición a una dosis excesiva de energía de microondas:
  No fuerce la apertura manual de la puerta tirando de ella. Utilice sólo el pulsador que está situado en el lado inferior derecho de la parte frontal.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE CONEXIÓN A TIERRA

El aparato debe estar conectado a tierra. Si se produjera un cortocircuito, la puesta a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico al existir una vía de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable eléctrico que contiene un hilo y un enchufe para toma de tierra. El enchufe debe conectarse a una toma de corriente adecuadamente instalada y puesta a tierra. Conecte el enchufe de tres patas en una toma de corriente puesta a tierra de 115-120 V y 60 Hz. El horno deberá ser el único aparato conectado a este circuito.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

Si el enchufe con toma de tierra se utiliza inadecuadamente, puede producirse un choque eléctrico. Consulte con un electricista cualificado o con el servicio técnico si no entiende las instrucciones de puesta a tierra o si no está seguro de que el aparato está apropiadamente conectado a tierra.

Uso de cables alargadores

Se suministra un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de que se enrede o enganche, inherente a los cables más largos. Están disponibles cables más largos y alargadores, aunque deben utilizarse con precaución. Si se utiliza un cable largo o un alargador:

1. Las especificaciones eléctricas del cable o del alargador deberán ser iguales o superiores a las del aparato.
2. El alargador debe ser un cable para conexión a tierra de tres hilos y debe enchufarse a una toma de corriente de tres ranuras.
3. El cable más largo debe disponerse de forma que no cuelgue sobre el mostrador o la mesa, donde pueda estar al alcance de los niños o pueda tropezarse con él accidentalmente. Si utiliza un cable alargador, la luz interior podría parpadear y el ventilador podría variar cuando el horno microondas está encendido. Los tiempos de cocción también podrían ser superiores.

ADVERTENCIA

No corte ni extraiga la tercera toma (de tierra) del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.

Nota:

Conecte el horno a un circuito de 20 A.
Al conectar el horno a un circuito de 15 A, asegúrese de que el sistema de fusibles funciona correctamente.

- Los líquidos como agua, café o té pueden sobrecalentarse por encima del punto de ebullición sin que parezca que hierven. No siempre se produce el burbujeo característico cuando el recipiente se extrae del horno microondas. ESTO PODRÍA PROVOCAR EL HERVOR SÚBITO DE LÍQUIDOS MUY CALIENTES AL AGITAR EL RECIPIENTE O AL INSERTAR EN EL LÍQUIDO UNA CUCHARA U OTRO TIPO DE UTENSILIO.

Para reducir el riesgo de daños personales:

1. No sobrecaliente el líquido.
2. Remueva el líquido al empezar y a media cocción.
3. No use recipientes de lados rectos y cuello estrecho.
4. Después de calentarlo, deje reposar el recipiente en el horno microondas durante un corto periodo de tiempo antes de sacarlo.
5. Tenga mucho cuidado cuando introduzca una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

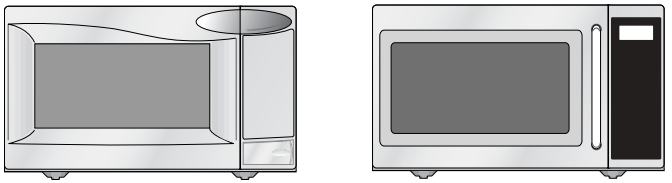
Su nuevo horno microondas

Tabla de Contenido

Seguridad 2
Su nuevo horno microondas 5
Verificando las partes 5
Preparando su horno de microondas 6
Botones del panel de control MMC5193AAB/W/Q 6
Botones del panel de control MMC5193AAS 7
Funcionamiento 8
Encendido y Selección del lenguaje en la Pantalla 8
Uso de la Función My Choice(Al Gusto) 8
Selección del peso en la Pantalla 9
Ajuste del Reloj a 12hrs./24hrs 9
Ajuste del Clock(Reloj) 9
Ajuste del Horario de Verano 10
Uso de la función Pause/Cancel(Pausa/Cancelar) 10
Uso del función de Help(Ayuda) 10
Uso de la función Cocinado por Sensor 10
Uso de la función One Minute +(Un Minuto +) 11
Recalentado Por Sensor 11
Auto Descongelado 11
Uso de la función Tips de Ayuda 12
Uso de la función Comida para Niños 12
Uso de la función Snack Bar(Botanas) 13
Ajuste de los Tiempos de Cocción y los Niveles de Potencia. 13
Uso de la función More/Less(Más/Menos) 14
Ajuste del volumen 15
Uso del Cronómetro 15
Ajuste del Seguro Protector para Niños 15
Modo de Demostración 16
Ajuste de la Señal Recordatoria de Finalizado 16
Ajuste del Término de Inducción de Velocidad 16
Instrucciones de cocción 17
Utensilios de cocina 17
Prueba de utensilios 17
Técnicas de Cocinado 18
Consejos Generales 18
Cocinado de Auto Sensor 19
Utensilios y tapas para cocinado de Sensor 19
Importante 19
Guía para cocinar 20
Guía de Auto Defrost(Auto Descongelado) 22
Recetas 23
Guía de cocción con sensor 25
Guía de Recalentado Por Senso 26
Recetas de Sensor 27
Apéndice 29
Guía para la solución de problemas 29
Cuidado y limpieza 29
Especificaciones 30
Garantía 31
Referencia rápida ..... Parte Trasera

Verificando las partes

Desempaque su horno de microondas para asegurarse que cuenta con todas las partes mostradas aquí. Si alguna parte llegara a faltar o esté rota, llame a su distribuidor.



Horno microondas

Soporte giratorio

Plato giratorio

Tarjeta de registro

Manual de instrucciones

Su nuevo horno microondas

Preparando su horno de microondas

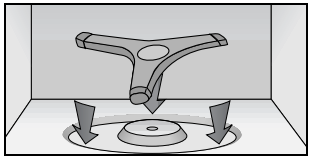
1 Coloque el horno en una superficie plana y fija y conecte el cordón en una toma de corriente trifásica. Una ves conectado, en la pantalla aparecerá:

Asegúrese que exista una ventilación adecuada para su horno dejando por lo menos 4 pulgadas de espacio de cada lado, atrás y debajo de su horno.

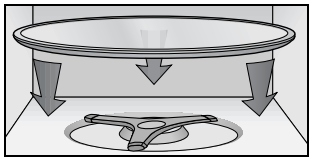
2 Abra la puerta del horno.

3 Limpie el interior del horno con un paño húmedo.

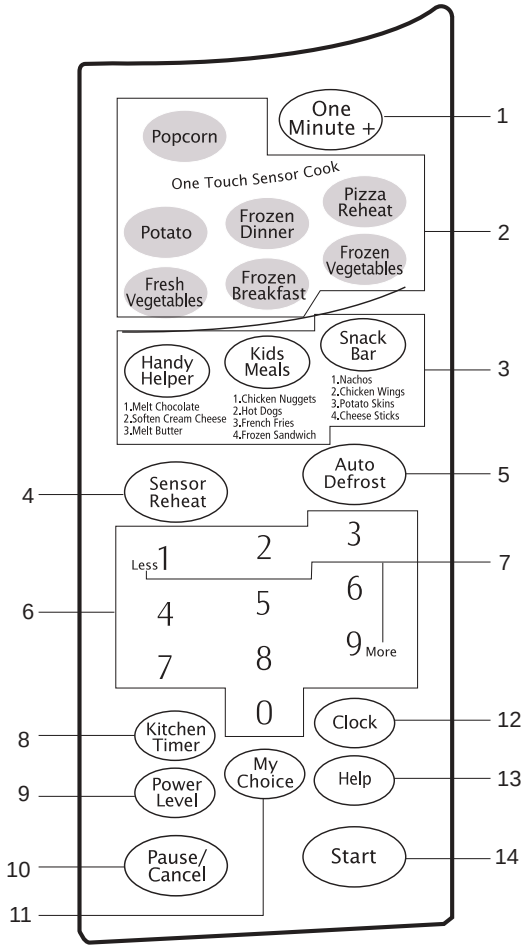
4 Coloque el soporte giratorio premontado en el hueco del centro del horno.



5 Sitúe la plato giratorio cuidadosamente en el centro del soporte giratorio premontado.

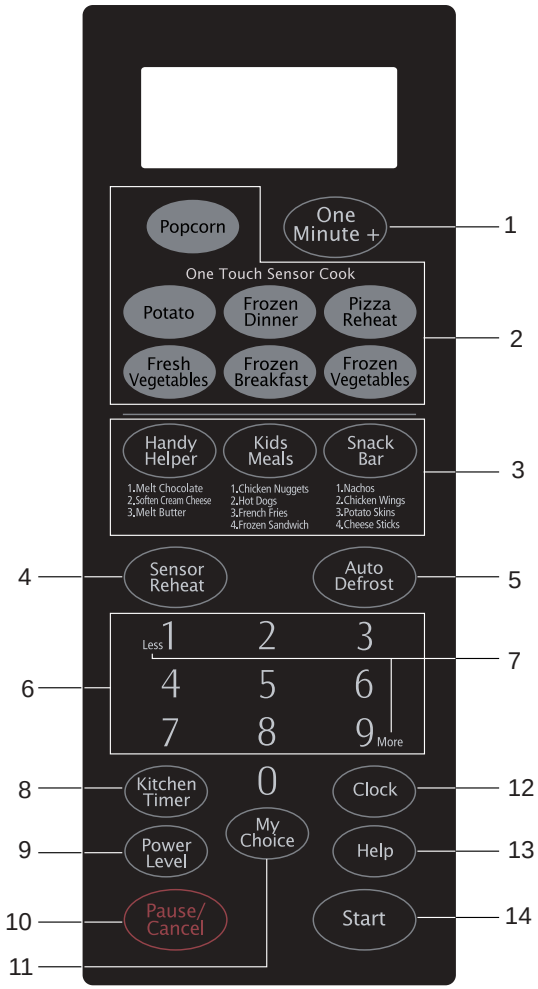


Botones del panel de control MMC5193AAB/W/Q



Su nuevo horno microondas

Botones del panel de control MMC5193AAS



1. **One Minute +(Un minuto +)** **p11**
   Presione la tecla una vez por cada minuto de cocción a la potencia alta.
2. **Sensor Cook Buttons (función Cocinado por Sensor)** **p10**
   Opciones de sensor para cocinar alimentos habituales.
3. **Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar (Tips de Ayuda, Comida para Niños, Botanas)p12**
   Seleccione el tipo de comida que recalentar.
4. **Sensor Reheat(Recalentado Por Sensor)** **p11**
5. **Auto Defrost(Auto Descongelado)** **p11**
   Para indicar el peso de los alimentos que van a ser descongelados.
6. **Number Buttons(Botones numéricos)**
   Con ellos se establecen otros tiempos de cocción o niveles de potencia que no sean los altos.
7. **More/Less(Más/Menos)** **p14**
   Aumentar o reducir el tiempo de cocción.
8. **Kitchen Timer(Cronómetro)** **p15**
   Ajusta el temporizador de cocina según su conveniencia.
9. **Power Level(Nivel de Potencia)** **p13**
   Púlselo para establecer un nivel de potencia distinto de alto.
10. **Pause/Cancel(Pausa/Cancelar)** **p10**
    Púlselo para interrumpir el funcionamiento del horno o para corregir un error.
11. **My Choice(Al Gusto)** **p8**
    Púlselo para establecer una función que no sea de cocción.
12. **Clock(Reloj)** **p9**
    Para ajustar la hora.
13. **Help(Ayuda)** **p10**
    Púlselo para ver información de ayuda sobre la función que está utilizando
14. **Start(Inicio)**
    Púlselo para iniciar la cocción.

Funcionamiento

Encendido y Selección del lenguaje en la Pantalla

La primera vez que enchufe el cable de alimentación a una toma, o cuando se produzca una interrupción en la alimentación eléctrica, el visor mostrará 4 segundos más tarde "ENJOY YOUR COOKING -- -- -- PRESS MY CHOICE FOR PERSONAL OPTIONS"

1 Pulse **My Choice(Al Gusto)** justo después de enchufar el microondas. El visor mostrará "PRESS 1-9 TO SELECT VARIOUS OPTIONS".

2 Pulse el botón **1**. El visor mostrará:

3 Pulse **My Choice(Al Gusto)**, el visor mostrará:

4 Pulse **My Choice(Al Gusto** varias veces para seleccionar el idioma que desea utilizar:

- INGLÉS
- FRANCÉS
- ESPAÑOL

Si usted contiúa presionando **My Choice(Al Gusto)**, las funciones harán un ciclo en el siguiente orden:

5 Pulse el botón **Start(Inicio)**.

Uso de la Función My Choice(Al Gusto)

Su nuevo horno microondas puede personalizarse para adaptarse a sus preferencias personales. Simplemente pulse **My Choice(Al Gusto)** para establecer estas opciones. Para su comodidad, todas las opciones se resumen en la tabla siguiente:

Opciónes de My Choice	Descripción	Funcionamiento
Mostrar peso	Opciones de peso aparecen en libras o kilogramos.	Pulse **My Choice**, **2** y seleccione pulsado varias veces **My Choice**. Para establecer el valor, pulse **Start**.
Ajuste del volumen	Las opciones de volumen son Apagado, Bajo, Medio, Alto y Melodía 1~5.	Pulse **My Choice**, **3** y seleccione pulsado varias veces **My Choice**. Para establecer el valor, pulse **Start**.
Señal de finalización	La Señal de finalización puede activarse o desactivarse.	Pulse **My Choice**, **4** y seleccione pulsado varias veces **My Choice**. Para establecer el valor, pulse **Start**.
Bloqueo de protección infantil	Impide que los niños sin supervisión utilicen el aparato.	Pulse **My Choice**, **5** y seleccione pulsado **My Choice**. Para establecer el valor, pulse **Start**.
Reloj 12HR/24HR	El reloj puede visualiza la hora en formato 12HR o 24HR.	Pulse **My Choice**, **6** y seleccione pulsado varias veces **My Choice**. Para establecer el valor, pulse **Start**.
Persistencia de los mensajes	Hay cinco velocidades, de Nivel 1 (máxima) a Nivel 5 (mínima). El nivel predeterminado es el 3.	Pulse **My Choice**, **7** y seleccione pulsado varias veces **My Choice**. Para establecer el valor, pulse **Start**.
Ajuste de horario de verano	La hora puede avanzarse para el horario de verano sin restablecer el Reloj.	Pulse **My Choice**, **8** y seleccione pulsado varias veces **My Choice**. Para establecer el valor, pulse **Start**.
Modo demostración	El Modo demostración puede activarse o desactivarse.	Pulse **My Choice**, **9** y seleccione pulsado varias veces **My Choice**. Para establecer el valor, pulse **Start**.

Si se produce una interrupción en la alimentación eléctrica, necesitará restaurar estas opciones.

Funcionamiento

Selección del peso en la Pantalla

Puede elegir entre libras (LBS) o kilogramos (KG).

1 Pulse el botón **My Choice(Al Gusto)** y después **2**. El visor muestra "LBS OR KG".

2 Pulse el botón **My Choice(Al Gusto)** varias veces para seleccionar las unidades de peso que desea utilizar:

3 Pulse el botón **Start(Inicio)**.

Ajuste del Reloj a 12hrs./24hrs

La hora puede mostrarse en notación de 24 o de 12 horas.

1 Pulse el botón **My Choice(Al Gusto)** y después **6**. El visor muestra "CLOCK 12HR/24HR OPTION".

2 Pulse el botón **My Choice(Al Gusto)** varias veces para seleccionar 12HR o 24HR alternativamente.

3 Pulse el botón **Start(Inicio)**.

Ajuste del Clock(Reloj)

1 Pulse el botón **Clock(Reloj)**. El visor mostrará:

2 Use los botones numéricos para introducir la hora actual. Para ajustar el reloj debe pulsar al menos tres números. Por ejemplo, si la hora actual son las 5:00, pulse 5,0,0

3 Pulse **Clock(Reloj)** nuevamente. Aparecerá un signo de dos puntos, que indica que la hora se ha ajustado.

Si se produce una interrupción en la alimentación eléctrica, necesitará restaurar el reloj.

*Puede comprobar la hora actual mientras esté cocinando pulsando el botón **Clock(Reloj)** .*

Funcionamiento

Ajuste del Horario de Verano

1 Pulse el botón **My Choice(Al Gusto)** y después **8**. El visor muestra “DAYLIGHT SAVING TIME ON/OFF”.

2 Pulse el botón **My Choice(Al Gusto)** para seleccionar ON. Pulse de nuevo para seleccionar OFF.

3 Pulse el botón **Start(Inicio)**. El reloj se adelantará una hora. Si se selecciona OFF, el reloj se atrasará una hora.

Si el reloj está ajustado para la hora normal, esta función permite cambiarla fácilmente sin necesidad de ajustar el reloj de nuevo. El horario de verano empieza en la mayor parte de Estados Unidos a las 2 de la madrugada del primer domingo de abril y termina a las 2 de la madrugada del último domingo de octubre.

Uso de la función Pause/Cancel(Pausa/Cancelar)

El botón **Pause/Cancel(Pausa/Cancelar)** le permite anular las instrucciones que se han introducido. También le permite realizar una pausa en el ciclo de cocción del horno para que pueda vigilar la comida.

- Para realizar una pausa en la cocción del horno: pulse **Pause/ Cancel(Pausa/Cancelar)** una vez. Para reiniciar, pulse **Start(Inicio)**.
- Para detener la cocción, borrar las instrucciones y que el visor del horno vuelva a mostrar la hora: pulse **Pause/Cancel(Pausa/ Cancelar)** dos veces.
- Para borrar las instrucciones que acaba de introducir. pulse **Pause/ Cancel(Pausa/Cancelar)** una vez, luego vuelva a introducir las instrucciones.
- Para cancelar un ajuste de temporizador: pulse **Pause/ Cancel(Pausa/Cancelar)** una vez.

Uso del función de Help(Ayuda)

Este microondas ofrece instrucciones de ayuda para muchos procedimientos.

1 Cuando necesite información sobre alguna función o una guía de ayuda, pulse el botón **Help(Ayuda)** y después el botón sobre el que desee obtener información. La información de ayuda está disponible en 3 idiomas (inglés, francés y español).

Uso de la función Cocinado por Sensor

Esta función ajusta la cocción automáticamente para varios tipos y cantidades de alimentos precocinados detectando el vapor real que éstos producen mientras se cuecen. Todos los alimentos deben estar precocinados y a temperatura de refrigerador.

1 Pulse el botón **Sensor Cook(Cocinado por Sensor)** que corresponda al alimento que esté cocinando (por ejemplo, **Popcorn**). El visor muestra "POPCORN" y el horno microondas iniciará la cocción automáticamente.

Al cocinar palomitas, espere al menos cinco minutos entre cada bolsa para evitar sobrecalentar la bandeja de vidrio. Si desea ajustar el tiempo de cocción, puede usar los botones **More/Less(Más/Menos)**. Para obtener más información, consulte página 14. Si desea comprobar la hora actual mientras esté cocinando, pulse el botón **Clock(Reloj)** .

- ***Consulte en la página 25 la guía de cocción por detección***

Funcionamiento

Uso de la función One Minute +(Un Minuto +)

Este botón permite aumentar el tiempo de cocción cómodamente en incrementos de un minuto a alto nivel.

1 Pulse el botón **One Minute +(Un minuto +)** una vez por cada minuto adicional que desee cocinar el alimento. Por ejemplo, púlselo dos veces para dos minutos. Se mostrará el tiempo y el horno comenzará automáticamente.

*Agregue minutos a un programa en marcha pulsando el botón **One Minute +(Un minuto +)** por cada minuto que desee añadir.*

Recalentado Por Sensor

Calentar sobras y comida precocinada es fácil con este microondas nuevo. Esta función ajusta la cocción automáticamente para varios tipos y cantidades de alimentos precocinados detectando el vapor real que éstos producen mientras se cuecen. Todos los alimentos deben estar precocinados y a temperatura de refrigerador. Para usar el recalentamiento con sensor:

1 Pulse **Sensor Reheat(Recalentado Por Sensor)** El visor mostrará "**REHEAT**" y el horno se activará automáticamente.

*Si desea ajustar el tiempo de cocción, use los botones **More/ Less(Más/Menos)**. Consulte en la página 14 los botones More/ Less. Si desea comprobar la hora actual mientras esté recalentando, pulse el botón **Clock(Reloj)**.*

- ***Consulte en la página 26 la guía de recalentado por sensor***

Auto Descongelado

Para descongelar alimentos, ajuste el peso de éstos y el microondas calculará automáticamente el tiempo de descongelación, el nivel de potencia y el tiempo de espera.

1 Pulse el botón **Auto Defrost(Auto Descongelado)** El visor muestra "0.5 LB." (0,2 kg si ha ajustado el horno para sistema métrico).

2 Para ajustar el peso de los alimentos, pulse el botón **Auto Defrost(Auto Descongelado)** varias veces. Esto hace aumentar el peso en incrementos de 0.5 libras, hasta 6 libras. También puede usar los botones numéricos para introducir el peso del alimento directamente. El horno calcula el tiempo de descongelación y se pone en marcha automáticamente. Durante el proceso de descongelación, el horno hará sonar la señal acústica dos veces y en el visor aparecerá el mensaje "TURN THE FOOD OVER".

3 Pulse el botón **Pause/Cancel(Pausa/Cancelar)**, abra la puerta y gire el alimento.

4 Pulse el botón **Start(Inicio)** para que continúe la descongelación.

- ***Consulte en la página 22 la guía de auto descongelado)***

Funcionamiento

Uso de la función Tips de Ayuda

1. Pulse el botón **Handy Helper(Tips de Ayuda)** que corresponda al tipo de alimento que esté cocinando. El visor muestra "Melt Chocolate". Pulse el botón **Handy Helper(Tips de Ayuda)** varias veces para seleccionar el elemento que desea. (Consulte el **Diagrama de la función Handy Helper** que aparece a continuación)
2. Pulse el botón **Numérico** para seleccionar el tamaño de la ración que desea. Puede pulsar el botón **1** o **2** para seleccionar el tamaño de la ración. Para los elementos "Soften Cream Cheese" y "Melt Chocolate" sólo está disponible el botón **1** (ración). (Consulte las raciones en el **Diagrama de la función Handy Helper** que aparece a continuación)
3. Pulse el botón **Start(Inicio)** para que dé comienzo la cocción.

Diagrama de la función Handy Helper

Elemento	Peso	Comentarios
Derretir Chocolate	2 cuadritos o 1 taza de chispas	• Coloque las chispas o los cuadritos en un plato para microondas. • Revuelva bien a la mitad del tiempo cuando suene el bip y reinicie el horno.
Ablandar Queso Crema	1Paquete (225g)	• Desenvuelva el queso crema y coloque en un plato para microondas. • Deje reposar de 1 a 2 minutos.
Derretir Mantequilla	1 barra (115g) 2 barras (200g)	• Quite la envoltura y corta la mantequilla a la mitad verticalmente. • Cloque la mantequilla en un plato, cubra con papel encerado. • Mezcle bien después de terminar y deje reposar 1 a 2 minutos.

Uso de la función Comida para Niños

1. Pulse el botón **Kids Meals(Comida para Ninos)** que corresponda al tipo de alimento que esté cocinando. El visor muestra "Chicken Nuggets". Pulse el botón **Kids Meals(Comida para Ninos)** varias veces para seleccionar el elemento que desea. (Consulte el **Diagrama de la función Kids Meals** que aparece a continuación)
2. Pulse el botón **Numérico** para seleccionar el tamaño de la ración que desea. Puede pulsar el botón **1** o **2** para seleccionar el tamaño de la ración. (Consulte las raciones en el **Diagrama de la función Kids Meals(Comida para Ninos)** que aparece a continuación).
3. Pulse el botón **Start(Inicio)** para que dé comienzo la cocción.

Diagrama de la función Kids Meals

Elemento	Peso	Comentarios
Nuggets de Pollo	115 a 140g (4 a 5 onzas) 170 a 200g (6 a 7 onzas)	• Ponga una toalla de papel sobre el plato y arregle los nuggets esparcido. • No cubra. Deje reposar 1 minuto.
Hot Dogs	2 EA 4 EA	• Pique la salchicha con un tenedor y colóquela en el plato. Cuando el horno emite un bip, agregue los panes y reinicie el horno.
Papas Fritas	115 a 140g (4 a 5 onzas) 170 a 200g (6 a 7 onzas)	• Coloque 2 toallas de papel en un plato y arregle las papas fritas en la toalla. No encime. • Seque con una toalla de papel adicional después de quitar del horno.
Sandwich	1 EA 2 EA	• Coloque el emparedado congelado en la manga (incluida en el paquete) y coloque en un plato.

Funcionamiento

Uso de la función Snack Bar(Botanas)

1. Pulse el botón **Snack Bar(Botanas)** que corresponda al tipo de alimento que esté cocinando. El visor muestra "Nachos"
   Pulse el botón **Snack Bar(Botanas)** varias veces para seleccionar el elemento que desea. (Consulte el **Diagrama de la función Snack Bar** que aparece a continuación)
2. Pulse el botón **Numérico** para seleccionar el tamaño de la ración que desea. Puede pulsar el botón **1** o **2** para seleccionar el tamaño de la ración. Para Nachos sólo está disponible el botón **1** (ración). (Consulte las raciones en el **Diagrama de la función Snack Bar** que aparece a continuación)
3. Pulse el botón **Start(Inicio)** para que dé comienzo la cocción.

Diagrama de la función Snack Bar

Elemento	Peso	Comentarios
Nachos	1 porción	• Coloque los trozos de tortilla en un plato sin encimar. • Espolvoree con queso uniformemente • Contiene: - 2 tazas de trozos de tortilla - 1/3 de taza de queso rallado
Alitas de Pollo	140 a 170g (5 a 6 onzas) 200 a 225g (7 a 8 onzas)	• Use alitas de pollo precocidas y refrigeradas. • Coloque las alitas de pollo alrededor en un plato esparcido y cubra con papel encerado.
Cáscara de Papa	1 papa cocida 2papas cocidas	• Corte la papa cocida en 4 rebanadas iguales. • Coloque las cáscaras esparcidas alrededor del plato. • Espolvoree con tocino, cebolla y queso. No cubra.
Palitos de Queso	5-6 pzas. 7-10 pzas.	• Coloque los palitos de queso esparcidos en un plato. • No Cubrir.

Ajuste de los Tiempos de Cocción y los Niveles de Potencia

Su microondas le permite ajustar hasta tres fases distintas de cocinado, cada una con su propia duración y nivel de potencia. El nivel de potencia le permite controlar la intensidad calorífica de Templada (1) a Alta (0).

Cocinado de Una Etapa

- Para cocciones simples en una etapa, sólo es necesario ajustar el tiempo de cocción. El nivel de potencia queda ajustado automáticamente en Alto. Si desea seleccionar cualquier otro nivel, debe hacerlo usando el botón **Power Level(Nivel de Potencia)**.

1 Use los botones numéricos para introducir el tiempo de cocción. El tiempo ajustable va de un segundo a 99 minutos y 99 segundos. Para ajustar un tiempo superior a un minuto, introduzca también los segundos.

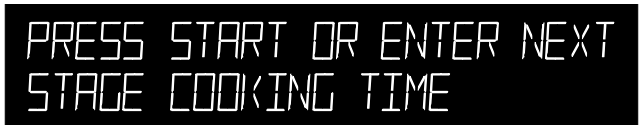
Por ejemplo, para ajustar 20 minutos, introduzca 2,0,0,0.

- **2** Si desea ajustar el nivel de potencia a algo distinto de alto, pulse el botón **Power Level(Nivel de Potencia)** y a continuación use los botones numéricos para introducir el nivel.

Niveles de potencia:

1 = Templado	6 = Fuego lento
2 = Bajo	7 = Medio Alto
3 = Descongelar	8 = Recalentar
4 = Medio Bajo	9 = Saltear
5 = Medio	0 = Alto

- El visor muestra “PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME”.



3 Pulse el botón **Start(Inicio)** para que dé comienzo la cocción. Si desea cambiar el nivel de potencia, pulse **Pause/Cancel(Pausa/Cancelar)** antes de pulsar **Start(Inicio)** y vuelva a introducir todas las instrucciones.

Ajuste de los Tiempos de Cocción, continuación

Algunas recetas requieren diferentes fases de cocción a diferentes temperaturas Con este microondas puede ajustar varias fases de cocción.

Cocinado de Una Etapa

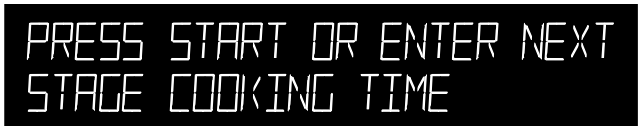
1 Siga los pasos 1 y 2 del apartado "Cocción en una etapa" de la página anterior. El visor muestra “PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME”.

Al introducir más de una fase de cocción, es necesario pulsar el botón ***Power Level(Nivel de Potencia)*** *antes de la siguiente fase de cocción.*

Para ajustar en una fase de cocción el nivel de potencia a Alto, pulse el botón ***Power Level(Nivel de Potencia)*** *dos veces.*

2 Use los botones **numéricos** para ajustar el segundo tiempo de cocción.

3 Pulse el botón ***Power Level(Nivel de Potencia)*** y a continuación use los botones numéricos para ajustar el nivel de potencia de la segunda fase de cocción. El visor muestra el nivel de potencia que ha establecido y a continuación “PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME.”.



4 Pulse **Start(Inicio)** para que la cocción de comienzo o repita los pasos 2 y 3 para ajustar un tiempo de cocción y nivel de potencia para una tercera fase de cocción. Cuando haya terminado, pulse **Start(Inicio)**.

Uso de la función More/Less(Más/Menos)

Los botones More/Less le permiten ajustar tiempos de cocción preestablecidos. Sólo funcionan en los modos **Sensor Reheat, Sensor Cooking, Instant Cook, Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar, y One Minute+, Time Cook**. Use el botón More/Less sólo después de que haya dado comienzo la cocción con uno de estos procedimientos.

1 Para AUMENTAR el tiempo de un procedimiento automático de cocción: Pulse el botón **More(Más)** (9).

2 Para REDUCIR el tiempo de un procedimiento automático de cocción: Pulse el botón **Less(Menos)** (1).

Si desea aumentar/reducir en 10 segundos sólo en el modo ***Time Cook(Tiempo de Cocción)****, pulse el botón More (9) o Less (1).*

Funcionamiento

Ajuste del volumen

La función Sound del microondas le permite ajustar el volumen de la señal acústica. El sonido está ajustado inicialmente a volumen alto. Para cambiar el volumen,

1 Pulse el botón **My Choice(Al Gusto)** y después pulse **3**.
El visor muestra “SOUND VOLUME CONTROLS”.

2 Pulse el botón **My Choice(Al Gusto)** varias veces para seleccionar el volumen.

3 Pulse **Iniciar**. El visor vuelve a mostrar la hora actual.

Uso del Cronómetro

1 Use los botones **Numéricos** para ajustar la cantidad de tiempo hasta que suene el temporizador.

2 Pulse el botón **Kitchen Timer(Cronómetro)**.

3 El visor efectúa una cuenta atrás y produce un aviso acústico cuando ese tiempo transcurre.

Ajuste del Seguro Protector para Niños

El horno microondas puede bloquearse para que no puedan usarlo niños sin supervisión.

1 Pulse el botón **My Choice(Al Gusto)** y a continuación **5**.
El visor muestra “CHILD LOCK ON/OFF”.

2 Pulse el botón **My Choice(Al Gusto)** una vez para seleccionar ON. Pulse de nuevo para seleccionar OFF.

3 Pulse el botón **Start(Inicio)**. El visor vuelve a mostrar la hora actual.

A partir de entonces el horno microondas no puede utilizarse sin desbloquearlo antes. Para desbloquearlo, repita los pasos 1-3 indicados anteriormente.

Funcionamiento

Modo de Demostración

El modo demostración puede utilizarlo para conocer el funcionamiento del horno microondas sin realizar ninguna cocción.

1 Pulse el botón **My Choice(Al Gusto)** y después pulse **9**.
El visor muestra “DEMO MODE ON/OFF”

2 Pulse el botón **My Choice(Al Gusto)** para seleccionar ON. Pulse de nuevo para seleccionar OFF.

3 Pulse el botón **Start(Inicio)**. La pantalla muestra “DEMO”.
Para desactivar el modo demostración, repita los pasos 1-3 indicados anteriormente.

Ajuste de la Señal Recordatoria de Finalizado

La Señal de finalización puede activarse o desactivarse.

1 Pulse el botón **My Choice(Al Gusto)** y después pulse **4**.
El visor muestra “REMIND END SIGNAL ON/OFF”.

2 Pulse el botón **My Choice(Al Gusto)** para seleccionar ON.

3 Pulse el botón **Start(Inicio)**. El visor vuelve a mostrar la hora actual. Para desactivar la señal de finalización, repita los pasos 1-3 indicados anteriormente.

Ajuste del Término de Inducción de Velocidad

1 Pulse el botón **My Choice(Al Gusto)** y después pulse **7**.
El visor muestra “WORD PROMPTING SPEED”.

2 Pulse el botón **My Choice(Al Gusto)** para seleccionar la velocidad de desplazamiento apropiada.

3 Pulse el botón **Start(Inicio)**.
El visor vuelve a mostrar la hora actual.

Instrucciones de cocción

Utensilios de cocina

Uso recomendado

- **Cuencos y platos de vidrio y cerámica vitrificada**: Úselos para calentar o cocinar.
- **Platos para gratinar al microondas**: Úselos para dorar la parte exterior de piezas pequeñas tales como filetes, chuletas o creps. Siga las instrucciones que se proporcionan con el plato para gratinar.
- **Envolturas de plástico para microondas**: Úselas para retener el vapor. Deje una pequeña abertura para permitir que escape algo de vapor y evitar que se deposite directamente en el alimento.
- **Papel encerado** : Úselo como tapadera para evitar salpicaduras.
- **Servilletas de papel y papel absorbente**: Úselo para tapar alimentos en calentamientos cortos; absorbe el exceso de humedad y previene las salpicaduras. No utilice papel reciclado, ya que podría contener metales y provocar un incendio.
- **Platos y tazas de papel**: Úselos para calentamientos cortos a bajas temperaturas. No utilice papel reciclado, ya que podría contener metales y provocar un incendio.
- **Termómetros**: Use solo los etiquetados como "aptos para microondas" y siga las instrucciones del fabricante. Compruebe la temperatura del alimento en diferentes partes. Los termómetros convencionales pueden utilizarse después de que se haya sacado el alimento del microondas.

Uso limitado

- **Papel de aluminio**: Use tiras estrechas de papel para prevenir la sobrecocción de las partes más expuestas. Tenga cuidado, ya que si utiliza excesivo papel puede estropear el horno.
- **Cerámica, porcelana, y gres**: Use estos materiales sólo si están etiquetados como “aptos para microondas”. Si no llevan la etiqueta, compruébelos para asegurarse de que puedan usarse con seguridad. No utilice en ningún caso platos con adornos metálicos.
- **Plástico**: Úselo sólo si está etiquetado como "apto para microondas". Otros tipos de plástico pueden contener metales.
- **Paja, mimbre y madera**: Use estos materiales sólo para calentamientos cortos, ya que pueden inflamarse.

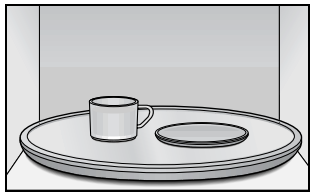
No recomendados

- **Tarros y botellas de vidrio**: El vidrio corriente es demasiado delgado para ser usado en el microondas y puede hacerse añicos.
- **Bolsas de papel**: Son inflamables, a excepción de las bolsas para palomitas, que están diseñadas para su uso en microondas.
- **Platos y copas de poliestireno**: Pueden fundirse y dejar en los alimentos residuos perniciosos para la salud.
- **Recipientes de plástico de los alimentos**: Recipientes tales como las tarrinas de margarina pueden fundirse en el microondas.
- **Utensilios de metal**: Pueden estropear el horno. Retire todas las piezas de metal antes de la cocción.

Prueba de utensilios

Si no está seguro de si un plato es apto para microondas o no, puede realizar la siguiente prueba:

1 Llene una taza de vidrio con agua y colóquela en el horno, al lado del palto que quiere comprobar.



2 Apriete el botón **One Minute +(Un minuto +)** para calentar durante un minuto a la potencia alta.

- El agua debería calentarse mientras el plato que está comprobando debería permanecer frío. Si el plato se calienta, indica que está absorbiendo energía de microondas y no es adecuado para su uso en este tipo de hornos.

Instrucciones de cocción

Técnicas de Cocinado

Removido

Mezcle los alimentos, como por ejemplo guisos o verduras, mientras se cocinan para distribuir el calor uniformemente. Los alimentos situados en la parte exterior del plato absorben más energía y se calientan más rápidamente, por ello se debe remover desde fuera hacia el centro. El horno se apagará al abrir la puerta para remover los alimentos.

Colocación

Distribuya los alimentos cortados en porciones, como los trozos de pollo o las chuletas, de manera que las partes más gruesas y sustanciosas queden orientadas hacia el exterior del plato giratorio, donde recibirán más energía de microondas. Para prevenir la sobrecocción, coloque las partes más finas y delicadas dirigidas hacia el centro de la bandeja giratoria.

Protección

Proteja los alimentos con tiras estrechas de papel de aluminio para prevenir la sobrecocción. Algunas de las partes que necesitan protección son las puntas de las alas o las patas de las aves y las esquinas de los recipientes cuadrados. Utilice pequeñas cantidades de papel de aluminio. Las cantidades grandes pueden estropear el horno.

Volteado

Dele la vuelta a los alimentos a mitad de la cocción para exponer todas sus partes a la energía de las microondas. Esto es especialmente importante en el caso de piezas de gran tamaño, como los asados.

Espera

Los alimentos cocinados en el microondas acumulan calor interno y continúan cociéndose durante unos minutos después de apagar el horno. Deje que los alimentos completen la cocción, especialmente si se trata de asados o vegetales enteros. Los asados necesitan este tiempo para completar la cocción en su parte central sin sobrecocer las partes externas. Los alimentos líquidos, como sopas o chocolate caliente, deben agitarse o removerse al terminar la cocción. Déjelos reposar un momento antes de servir. Después de calentar alimentos para bebés, remuévalos bien y compruebe la temperatura probándolos antes de servirlos.

Aumento de la humedad

Las moléculas de agua atraen la energía de las microondas. Los alimentos con una distribución desigual de la humedad deben cubrirse o dejarse reposar para que el calor se disperse uniformemente. Añada una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para ayudar a su cocción.

Consejos Generales

- Los alimentos densos, como las Papas, tardan más tiempo en calentarse que los alimentos ligeros. Los alimentos con una textura delicada deben calentarse a un nivel de potencia bajo para evitar que se pongan duros.
- La altitud y el tipo de vajilla que utilice pueden afectar al tiempo de cocción. Cuando siga una nueva receta, aplique el tiempo de cocinado mínimo y vigile la comida de vez en cuando para prevenir la sobrecocción.
- Los alimentos con piel no porosa, como Papas o salchichas, deben pincharse previamente para que no estallen.
- No se recomienda freír con aceites o grasas calientes. El aceite o la grasa puede romper a hervir bruscamente y provocar serias quemaduras.
- Algunos ingredientes se calientan antes que otros. Por ejemplo, la jalea del interior de un buñuelo estará más caliente que la masa. Téngalo en cuenta para evitar quemarse.
- No se recomienda esterilizar las conservas caseras en el horno microondas puesto que el proceso de calentamiento mediante microondas no garantiza la destrucción de todas las bacterias perjudiciales.
- Aunque las microondas no calientan la vajilla, ésta puede recibir el calor transmitido por los alimentos. Utilice agarraderas cuando saque la comida del microondas y advierta a los niños de que deben hacer lo mismo.
- No se recomienda hacer caramelo en el microondas, ya que éste puede alcanzar temperaturas muy elevadas. Téngalo en cuenta para evitar daños.

Instrucciones de cocción

Cocinado de Auto Sensor

El sensor automático permite cocinar los alimentos automáticamente, ya que detecta el grado de humedad generado por la comida mientras se cuece.

- Cuando se cuecen alimentos, se generan diferentes tipos de humedad. El sensor automático determina el tiempo y el nivel de potencia adecuados al detectar la humedad del alimento, por lo que no será necesario establecerlos de forma manual.
- Cuando cubre un recipiente con una tapadera o envoltura de plástico durante la cocción con sensor, el sensor automático detectará la humedad generada después de que el recipiente se haya saturado de vapor.
- Poco antes de que termine la cocción, comenzará la cuenta atrás del tiempo de cocción restante Si el tipo de alimento lo necesita, será el momento de girarlo o removerlo para que la cocción sea más uniforme.
- Antes de efectuar la cocción automática con sensor, debe sazonarse el alimento con las hierbas, especias o salsas adecuadas. Sin embargo, debe aclararse que la sal y el azúcar pueden causar puntos de ignición en el alimento, por lo que estos ingredientes deben añadirse después de la cocción.
- Puede usar el panel de función More/Less para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. Con esta función podrá ajustar el grado de cocción para adaptarlo a sus gustos personales.

Utensilios y tapas para cocinado de Sensor

- Si desea obtener unos buenos resultados culinarios con esta función, siga las indicaciones que le proponemos en los cuadros de este manual para seleccionar los recipientes y tapas adecuados.
- Utilice únicamente recipientes aptos para microondas y cúbralos con sus tapaderas o con envolturas de plástico Cuando emplee envolturas de plástico, levante una esquina para permitir que el vapor escape adecuadamente.
- Utilice siempre la tapadera correspondiente al utensilio que está utilizando. Si el utensilio no dispone de tapadera propia, use una envoltura de plástico.
- Llene los recipientes hasta la mitad de su capacidad, como máximo.
- Si los alimentos necesitan ser girados o removidos, estas operaciones deben realizarse hacia el final del ciclo de cocción con sensor, antes de que en la pantalla comience la cuenta atrás del tiempo.

Importante

- Después de instalar el horno y conectarlo a una toma de corriente, no desenchufe el cable eléctrico. El sensor de humedad necesita tiempo para estabilizarse y cocinar correctamente.
- No se recomienda el uso de la función de cocción con sensor en un proceso de cocinado continuo; por ejemplo, cuando una operación de cocción se efectúa inmediatamente después de otra.
- Instale el horno en un lugar bien ventilado para permitir la circulación del aire y el enfriamiento adecuado y asegúrese de que el sensor funcione correctamente.
- Para obtener unos buenos resultados, no utilice el sensor automático cuando la temperatura de la cocina sea demasiado alta o demasiado baja.
- No utilice detergentes volátiles para limpiar el horno. El vapor resultante puede afectar al sensor.
- No coloque el horno cerca de aparatos que emitan gas o produzcan una humedad elevada, ya que ello interferirá con el correcto funcionamiento del sensor automático.
- Mantenga siempre limpio el interior del horno. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo.
- Este horno está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

Instrucciones de cocción

Guía para cocinar

Guía para cocinar carne en su microondas

- Ponga la carne en un plato apto para microondas, en una parrilla de asado también apta para microondas.
- Comience colocando la parte grasa de la carne hacia abajo. Utilice tiras estrechas de papel de aluminio para proteger las puntas de los huesos o las partes delgadas de la carne.
- Tome la temperatura en varias partes antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las temperaturas de extracción se detallan en la tabla siguiente. La temperatura del alimento aumentará durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Indicaciones
Roast Beef sin hueso hasta 1,8kg	**Tiempo de cocción:** 7 a 11 min por cada 454g para 46°C - “Crudo” 8 a 12 min por cada 454g para 49°C - “Medio” 9 a 14 min por cada 454g para 63°C - “Bien Cocido Alto(0) por los primeros 5 minutos, luego Medio(5)” **Nivel de poder:** Alto(0) por los primeros 5 minutos., luego Mdio (5)	Coloque la carne con la grasa hacia abajo en el plato. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la mitad de la cocción. Deje reposar por 10 minutos.
Cerdo sin hueso o con hueso hasta 1,8kg	**Tiempo de cocción:** 11 a 15 min por cada 454g para 71°C - “Bien Cocido **Nivel de poder:** Alto(0) por los primeros 5 minutos., luego Medio (5)	Coloque la carne con la grasa hacia abajo en el plato. Cubra con plástico con ventilación. Voltee cuando termine la mitad de la cocción. Deje reposar por 10 minutos.

Guía para cocinar aves en su microondas

- Ponga la carne de ave en un plato apto para microondas, en una parrilla de asado también apta para microondas.
- Cúbrala con papel encerado para evitar salpicaduras.
- Utilice papel de aluminio para proteger las puntas de los huesos o las partes delgadas de la carne, o aquellas zonas que comiencen a cocerse demasiado.
- Tome la temperatura en varias partes antes de dejar reposar la carne de ave el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Indicaciones
Pollo entero hasta 1,8kg	**Tiempo de cocción:** 6 a 9 min por cada 454g para 82°C **Nivel de poder:** Medio Alto (7)	Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el jugo corra y la carne cerca del hueso ya no este rosada. Deje reposar 5 a 10 minutos.
Piezas de pollo hasta 907g	**Tiempo de cocción:** 6 a 9 min por cada 454g 82°C carne obscura 77°C carne clara **Nivel de poder:** Medio Alto (7)	Coloque con los huesos hacia abajo en el plato, con la porción mas gruesa hacia afuera. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la primera mitad del tiempo de cocción.. Cocine hasta que el jugo corra y la carne cerca del hueso ya no este rosada. Deje reposar 5 a 10 minutos.

Instrucciones de cocción

Guía para cocinar vegetales en su microondas

- Cueza el pescado hasta que sea fácil separar su carne en láminas con un tenedor.
- Ponga el pescado en un plato apto para microondas, en una parrilla de asado también apta para microondas.
- Utilice una tapa ajustada para conservar el vapor del pescado. Una cobertura ligera de papel encerado o papel absorbente evitará que se pierda el vapor.
- No cocine demasiado el pescado: pruebe con el tiempo de cocción mínimo.

Alimento	Tiempo de cocción/ Nivel de potencia	Indicaciones
Bife hasta 680g	**Tiempo de cocción:** 6 a 10 min por cada 454g **Nivel de poder:** Medio Alto (7)	Acomode los bifes en una repisa para rostizar con las partes carnosas hacia afuera. Cubra con papel encerado. Voltee y re acomode cuando la mitad del tiempo de cocción haya terminado. Cocine hasta que el pescado pueda escamarse fácilmente con un tenedor. Deje reposar 3 a 5 minutos.
Filetes hasta 680g	**Tiempo de cocción:** 3 a 7 min por cada 454g **Nivel de poder:** Medio Alto (7)	Acomode los filetes en un plato doblando las orillas delgadas hacia abajo. Cubra con papel encerado. Voltee y re acomode cuando la mitad del tiempo de cocción haya terminado. Cocine hasta que el pescado pueda escamarse fácilmente con un tenedor. Deje reposar 2 a 3 minutos.
Camarones hasta 680g	**Tiempo de cocción:** 3 a 5 ½ min por cada 454g **Nivel de poder:** Medio Alto (7)	Acomode el camarón en un plato sin empalmar o encimar. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que este firme y opaco, moviendo dos o tres veces. Deje reposar 5 minutos.

Guía para cocinar huevos en el microondas

- No cocine nunca los huevos con la cáscara ni caliente los huevos cocidos con su cáscara, ya que podrían explotar.
- Perfore siempre los huevos enteros para evitar que estallen.
- Cocine los huevos en su punto exacto: se vuelven muy duros si se cuecen demasiado.

Guía para cocinar alimentos del mar en su microondas

- Los vegetales se deben lavar justo antes de cocinarlos. Con frecuencia no se necesita agua extra. Al cocer vegetales densos, como Papas, zanahorias y judías verdes, añada ¼ de taza de agua.
- Las verdura de pequeño tamaño (zanahorias en rodajas, guisantes, habas, etc.) se cocerán más deprisa que las grandes.
- Los vegetales enteros, como Papas, calabaza amarilla o mazorcas de maíz, deben colocarse en círculo en el plato giratorio antes de cocinarse. Se cocerán más uniformemente si se dan la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
- Coloque siempre las verduras como espárragos o brócoli con los extremos de los tallos apuntando hacia el borde del plato y las puntas hacia el centro.
- Cuando cocine vegetales cortados, cubra siempre el plato con una tapa o una envoltura de plástico para microondas ventilada.
- Antes de cocinarlas, se debe perforar en varios puntos la piel de las verduras enteras y sin pelar, como Papas, calabazas, berenjenas, etc., para evitar que estallen.
- Para una cocción más uniforme, remueva o reorganice los vegetales enteros cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.
- Por regla general, cuanto más denso es el alimento mayor es el tiempo de espera. (Por tiempo de espera se entiende el tiempo necesario para que los alimentos vegetales densos y grandes terminen de cocerse después de sacarlos del horno.) Una patata asada puede necesitar una espera de cinco minutos antes de que su cocción sea completa, mientras que un plato de guisantes puede servirse inmediatamente.

Instrucciones de cocción

Guía de Auto Defrost(Auto Descongelado)

- Siga las instrucciones que se facilitan a continuación cuando descongele diferentes tipos de alimentos.

Alimento	Estándar Cantidad	Procedimiento
Bife, cerdo	**1100 a 2600g**	Comience colocando el alimento con la grasa hacia abajo. Después de cada fase, voltee el alimento y proteja las porciones cocinadas con tiras angostas de papel aluminio.
Filete, chuleta, pescado	**200 a 1300g**	Después de cada fase, re acomode el alimento. Si existen áreas cocidas o derretidas, proteja con tiras angostas de papel aluminio. Quite cualquier pieza de alimento que este casi descongelada. Deje reposar, cubra de 5 a 10 minutos.
Carne molida	**200 a 1300g**	Después de cada fase, remueva cualquier pieza de alimento que esta casi descongelada. Deje reposar, cubra con papel aluminio de 5 a 10 minutos.
Pollo entero	**1100 a 2600g**	Quite los menudillos antes de congelar cualquier ave. Empiece a descongelar con la pechuga hacia abajo. Después de la primera fase, voltee el pollo y proteja cualquier parte cocinada con tiras angostas de papel aluminio. Después de la segunda fase, de nuevo, proteja cualquier porción cocinada con papel aluminio. Deje reposar, cubra de 30 a 60 minutos en el refrigerador.
Piezas de pollo	**200 a 1300g**	Después de cada fase, re acomode o quite cualquier pieza del alimento que este casi descongelada. Deje reposar de 10 a 20 minutos.

Notas

Compruebe el alimento según las señales del horno. Después de la etapa final, algunas pequeñas secciones pueden haber quedado sin descongelar; deje reposar el alimento para que se complete la descongelación. La descongelación no finaliza hasta que todos los cristales de hielo se han fundido. Al cubrir los asados o filetes con pequeñas piezas de papel de aluminio se evita que los bordes se cuezan antes de que el centro del alimento este descongelado. Use tiras estrechas, planas y lisas de papel de aluminio para cubrir dichos bordes, así como las partes más delgadas del alimento.

Recetas

Estofado de buey y cebada

750 g de estofado de buey partido en trozos de 1,5 cm
½ taza de cebolla picada
2 cucharadas de harina
1 cucharada de salsa Worcestershire
1 bote (unos 400 g) de caldo de buey
2 zanahorias medianas, cortadas en rodajas de 1 cm (aprox. 1 taza)
½ taza de cebada
1 hoja de laurel
¼ de cucharadita de pimienta
1 paquete (unos 275 g) de guisantes congelados, previamente descongelados

1. En una cacerola de 2,25 litros poner el buey, la cebolla, la harina y la salsa Worcestershire; mezclar bien. Cubrir con una tapa. Cocer a potencia alta durante 6 a 8 minutos hasta que el buey pierda el color rosa, removiendo una vez.
2. Mezclar con el caldo de buey, las zanahorias, la cebada, el laurel y la pimienta. Cubrir con una tapa. Cocer a potencia media durante 1 a 1,5 horas, hasta que el buey y las zanahorias estén tiernos, removiendo dos o tres veces.
3. Añadir los guisantes. Cubrir con una tapa. Cocer a potencia media durante 10 minutos. Dejar reposar durante 10 minutos más. Retirar el laurel antes de servir. ***Salen seis raciones.***

Cazuela de brócoli y queso

¼ de taza de mantequilla o margarina
¼ de taza de cebolla picada
1½ cucharadas de harina
½ cucharadita de sal
¼ de cucharadita de mostaza en polvo
1/3 de cucharadita de pimienta
1½ tazas de leche
¼ de taza de pimiento rojo picado
225 g (2 tazas) de queso cheddar cortado a pedacitos
1 paquete (unos 275 g) de brócoli troceada congelada, previamente descongelada
4 tazas de espirales de pasta cocidas (225 g en seco)

1. En una cacerola de 2,25 litros, cocer la cebolla y la mantequilla a potencia alta durante 1 o 2 minutos, hasta que la cebolla esté tierna, removiendo una vez.
2. Añadir la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezclar bien. Cocer a potencia alta durante 30 a 60 segundos, hasta que la mezcla comience a hervir. Añadir la leche y remover hasta formar una masa fina.
3. Añadir el pimiento rojo. Cocer a potencia alta durante 2 a 3 minutos hasta que la mezcla hierva y espese ligeramente, removiendo dos veces. Añadir el queso y remover hasta que se funda.
4. Agregar el brócoli y la pasta; mezclar bien. Cubrir con una tapa. Cocer a potencia alta durante 4 a 6 minutos hasta que se caliente por completo, removiendo una vez. Remover antes de servir. ***Salen seis raciones.***

Instrucciones de cocción

Ensalada templada de Papas

500 g de Papas rojas pequeñas partidas en trozos de 1,5 cm
4 lonchas de panceta (cruda) partidas en trozos de 1,5 cm
¼ de taza de cebolla picada
2 cucharaditas de azúcar
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de harina
½ cucharadita de semillas de apio
1/8 de cucharadita de pimienta
2½ cucharadas de vinagre de sidra

1. En una cacerola de 2,25 litros poner las Papas junto con ¼ de taza de agua. Cubrir con una tapa. Cocer a potencia alta hasta que las Papas estén tiernas (7-10 min); remover dos veces. Escurrir y reservar hasta que se enfríen ligeramente.
2. En un cuenco mediano, cocer la panceta a potencia alta hasta que esté crujiente (2,5-3,5 min); remover una vez. Colocar la panceta sobre papel absorbente. Reservar 1 cucharada de la grasa.
3. Mezclar la grasa con la cebolla. Cubrir con envoltura de plástico; destapar una esquina para que se escape el vapor. Cocer a potencia alta hasta que esté tierna (1,5-2,5 min); remover una vez.
4. Mezclar el azúcar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cocer a potencia alta hasta que la mezcla hierva (30-40 s). Añadir el vinagre y ½ taza de agua. Cocer a potencia alta hasta que la mezcla hierva y espese ligeramente (1-2 min); remover una vez. Agregar la panceta. Verter la mezcla sobre las Papas. Remover bien. ***Salen seis raciones.***

Sopa de judías negras

1 taza de cebolla picada
1 diente de ajo picado
2 botes (425 g cada uno) de judías negras escurridas
1 lata (400-450 g) de tomates dulces picados
1 bote (unos 400 g) de caldo de pollo
1 lata (200-250 g) de maíz
1 lata (100 g) de chilis verdes picados
1-2 cucharaditas de comino molido, o según el gusto

1. Poner la cebolla y el ajo en una cacerola de 3,5 litros. Cubrir con una tapa. Cocer a potencia alta durante 2 a 4 minutos, hasta que estén tiernos.
2. Añadir uno de los botes de judías; machacar las judías con un tenedor. Agregar los restantes ingredientes; mezclar bien.
3. Cocer, sin cubrir, a potencia alta durante 10 minutos; remover. Reducir a potencia media y cocer otros 5 minutos. Remover antes de servir. ***Salen unos dos litros.***

Instrucciones de cocción

Guía de cocción con sensor

- Siga las instrucciones que se facilitan a continuación cuando cocine diferentes tipos de alimentos.

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Papas	**1 a 6 pza**	Pinche cada papa varias veces con un tenedor. Ponga en la charola gira-toria. deje reposar de 3 a 5 minutos. Deje que el horno enfrie por lo menos 5 minutos antes de usar de nuevo.
Vegetales Frescos	**1 a 4 tazas**	Acomode los vegetales frescos en un plato para microondas con 2 a 4 cucharadas de agua. Para un cocina-do uniforme, voltee o mueva los vegetales de aucerdo a instrucciones Deje reposar los vegetales por 2 minutos antes de servir. Deje que el horno enfrie por lo menos 5 minutos antes de usar de nuevo.
Cena Congelada	**200 a 500g (7 a 18 onzas)**	Quite el empaque exterior y siga las instrucciones de tapado y reposado. Deje que el horno enfrie por lo menos 5 minutos antes de usar de nuevo.
Recalentado de Pizza	**1 a 3 rebanadas**	Ponga las rebanadas 1~3 de la pizza en una placa microondas-segura con el extremo ancho de la rebanada hacia el borde exterior de la placa. No cubra. Deje el horno fresco por lo menos 5 minutos antes de usar otra vez.
Vegetales Congelada	**1 a 4 porciones**	Coloque los vehiculos congelados en plato de cerámica, de cristal o plástico microondas-seguro y agregue el agua de 2~4 Tbs. La cubierta con la tapa o el abrigo plástico expresado durante cocinar y revuelve antes de estar parado. Deje el horno fresco por lo menos 5 minutos antes de usar otra vez.
Desayuno Congelado	**50 a 225g (2 a 8 onzas)**	Siga las instrucciones de la caja sobre el tapado y reposado. Use este patrón para emparedados, entradas de desayunos, hotcakes, wafles, etc. Deje que el horno enfrie por lo menos 5 minutos antes de usar de nuevo.
Palomitas	**1 paquete (85 a 100g) (3,0 a 3,5 onzas)**	Use solo una bolsa de palomitas para microondas cada ves. Sea cuidadoso cuando quite la bolsa del horno y la abra. Deje que el horno enfrie por lo menos por 5 minutos antes de usar de nuevo.

Notas

- La temperatura a la que se prefieren los alimentos varía de unas personas a otras.
Utilice el botón **More/Less(Más/Menos)** para ajustar su temperatura preferida.

Instrucciones de cocción

Guía de Recalentado Por Sensor

- Siga las instrucciones que se facilitan a continuación cuando recaliente diferentes tipos de alimentos.

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Plato de Comida	**1 proción (1 plato)**	Use solo alimentos precocidos y refrigerados. Cubra el plato con envoltura plástica ventilada o papel encerado. Si el alimento no está tan caliente como usted desea despues de calentar con el sensor, continue calentando con el tiempo y nivel de poder. • Contenido - 85 a 115g carne, pescado o pollo(hasta 170g con hueso) - ½ taza de fécula (papa, pasta,arroz etc.) - ½ taza de vegetales (de 85 a 115g)
Estofados **Sopas/ Salsas**	**1 a 4 porciones**	Use solo alimentos refrigerados. Cubra el plato con tapas o envolturas plásticas ventiladas. Si el alimento no está tan caliente como lo desea después de calentar con Recalentado Por Sensor, continue calentando con el tiempo y el nivel de poder. Bata el alimento una ves antes de servir.

Instrucciones de cocción

Recetas de Sensor

Sopa francesa de cebolla (4 raciones)

3 cucharadas de mantequilla o margarina

3 tazas (unas tres piezas medianas) de cebolla troceada

3 tazas de caldo de buey

1 taza de agua

1 cucharadita de salsa Worcestershire

Sal, pimienta, costrones, queso parmesano rallado

2 cucharaditas de brandy (opcional)

1. Poner la cebolla y la mantequilla en una cacerola de 3 litros. Cubrir con una tapa. Cocer al microondas a potencia alta (0) durante 8 a 9 minutos o utilizar el sensor para vegetales frescos.
2. Mezclar el caldo, el agua, la salsa Worcestershire, la sal y la pimienta; cubrir. Cocer al microondas a potencia alta (0) durante 5 minutos y potencia media (5) durante otros 5 minutos o utilizar la función de recalentamiento con sensor. Añadir el brandy. Dejar reposar, cubierto, durante 5 minutos antes de servir. Servir con costrones y queso.

Bolas de Palomitas Crujientes (10 a 15 bolas)

30 caramelos de azúcar

1 ½ cucharadas de agua.

1 cucharadita de mantequilla o margarina

1 paquete (100 g) de palomitas para microondas

1. Mezclar los caramelos, el agua y la mantequilla en un cuenco de cristal de 1 litro de capacidad. Cocer a potencia alta (0) durante 2 a 3 minutos, hasta que se fundan. Remover hasta formar una masa fina. Reservar.
2. Colocar las palomitas en el plato giratorio. Cocer al microondas a potencia alta (0) durante 2 a 3 minutos o utilizar el sensor para palomitas.
3. Colocar las palomitas en un cuenco. Verter la mezcla de caramelo sobre las palomitas hasta que estén completamente cubiertas y dejar enfriar. Con las manos untadas de mantequilla, formar bolas de unos 10 cm.
4. Enfriar en papel encerado. Servir inmediatamente.

Guisantes con lechuga(4 raciones)

2 tazas de guisantes verdes frescos pelados

1/3 de taza de apio finamente picado

2 cucharadas de agua

3 tazas de corazones de lechuga cortados a trozos

1 cuchara de mantequilla o margarina

1 cucharada de harina

½ cucharadita de azúcar

¼ de cucharadita de sal

¼ de taza de crema de leche

Pimienta molida al gusto

1. En una cacerola de 1 litro poner los guisantes, el apio y el agua. Cubrir.
2. Cocer al microondas a potencia alta (0) durante 5 a 7,5 minutos o utilizar el sensor para vegetales frescos. Añadir la lechuga y cubrir de nuevo.
3. En un plato pequeño mezclar la mantequilla, la harina, el azúcar, la sal y la pimienta. Añadir la crema. Cocer al microondas a potencia alta (0) durante 1 a 2 minutos o utilizar el sensor de recalentamiento. Remover hasta formar una masa fina.
4. Escurrir las verduras. Cubrir las verduras con la salsa.

Papas rellenas (4 raciones).

Cuatro Papas medianas bien limpias

½ taza de leche agria

1/3de taza de leche,

2 cucharadas de queso parmesano rallado

1 cucharadita de cebollino o perejil picados

Sal, pimienta, pimentón

1. Pinchar las Papas dos veces con un tenedor Colocar las Papas sobre papel absorbente en el plato giratorio, separadas al menos 2,5 cm unas de otras. Cocer al microondas a potencia alta (0) durante 10 a 12 minutos o utilizar el sensor para Papas. Dejar reposar durante 5 minutos.
2. Cortar la parte superior de cada patata y extraer el centro. Hacer un puré con la crema agria, la leche, el queso, el cebollino, la sal y la pimienta. Rellenar las Papas.
3. Espolvorear con el pimentón. Poner al horno sobre un plato o sobre papel absorbente. Cocer al microondas a potencia alta (0) durante 2 a 4 minutos o utilizar el sensor de recalentamiento.

Instrucciones de cocción

Popurrí vegetal (4 a 6 raciones)

1 ½ tazas de ramilletes de brócoli de unos 2 cm de diámetro
1 ½ tazas de ramilletes de coliflor de unos 2 cm de diámetro
1 calabaza amarilla mediana cortada en rodajas diagonales de 0,5 cm
1 calabaza amarilla mediana cortada en rodajas diagonales de 0,5 cm
1 zanahoria mediana cortada en rodajas diagonales de 0,2 cm
½ pimiento rojo pequeño cortado en trocitos
6-7 de aceitunas sevillanas picadas
2-3 cucharadas de mantequilla o margarina
½ cucharadita de orégano seco
1 cucharadita de zumo de limón fresco
queso parmesano, opcional

1. Colocar el brócoli y la coliflor alternativamente alrededor del borde de un plato de cristal de 25 a 30 cm con reborde. Dentro de este círculo, formar otro alternando la calabaza amarilla y el calabacín; poner en el centro las zanahorias y espolvorear el pimiento rojo picado sobre todo el conjunto. Rociar con 2 cucharadas de agua. Cubrir con una envoltura de plástico para microondas ventilada.
2. Cocer al microondas a potencia alta (0) durante 7 a 9 minutos o utilizar el sensor para vegetales frescos. Quitar la cobertura inmediatamente y añadir por encima los trozos de aceitunas.
3. Poner la mantequilla o margarina en un recipiente de cristal de 250 cc y cocer al microondas a potencia alta (0) de 30 segundos a 1 minuto para que se derrita. Agregar el orégano y el zumo de limón. Verter sobre las verduras. Espolvorear con queso parmesano y servir.

Cazuela de salchichas de frankfurt y judías (4 a 6 raciones)

½ taza de cebolla picada
2 cucharadas de mantequilla o margarina
1 paquete (350 a 450 g) de salchichas cortadas en cuartos
1 lata (450 g) de judías cocidas
1 bote (unos 450 g) de judías blancas escurridas
1 bote (unos 450 g) de judías rojas escurridas
1/3 de taza de azúcar moreno
¼ de taza de catsup
1 cucharadita de mostaza amarilla
Sal, pimienta y ajo en polvo

1. Poner la cebolla y la mantequilla en una cacerola de 3 litros. Cocer al microondas a potencia alta (0) durante 1 a 2 minutos o hasta que las cebollas estén tiernas
2. Añadir los restantes ingredientes; poner las salchichas en el fondo del plato para que queden cubiertas por las alubias.
3. Cocer al microondas a potencia alta (0) durante 11 a 13 minutos o utilizar el sensor de recalentamiento. Remover hasta formar una masa fina.

Apéndice

Guía para la solución de problemas

Antes de ponerse en contacto con un técnico para que repare el horno, compruebe esta lista de posibles problemas y soluciones.

Ni la pantalla ni el horno funcionan.

- Conecte adecuadamente el enchufe a la toma de red puesta a tierra.
- Si la toma de red se controla desde un interruptor en la pared, asegúrese de que esté accionado.
- Saque el enchufe de la toma de red, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo.
- Reajuste los fusibles o sustituya los que estén fundidos.
- Enchufe otro electrodoméstico en la toma de red; si este otro aparato no funciona, póngase en contacto con un electricista para que repare la toma.
- Conecte el horno a una toma eléctrica diferente.

El visor del horno funciona, pero el aparato no acaba de funcionar.

- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- Compruebe que no haya material de embalaje ni de otro tipo pegado al cierre de la puerta.
- Compruebe que la puerta no esté dañada.
- Pulse Cancel dos veces y vuelva a introducir todas las instrucciones para la cocción.

El aparato se apaga antes de que haya transcurrido el tiempo fijado.

- Si no ha habido un corte de luz, quite el enchufe de la toma de corriente, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo. Si ha habido un corte de luz, el indicador de tiempo muestra " 88:88 ". Reinicie el reloj y las instrucciones de cocción.
- Reajuste los fusibles o sustituya los que estén fundidos.

La cocción de los alimentos es demasiado lenta.

- Compruebe que el horno se encuentre en su propio circuito de 20 amperios. El funcionamiento de otro electrodoméstico en el mismo circuito puede provocar una caída en el voltaje. Si fuera necesario, mueva el horno a su propio circuito.

Ve chispas o arcos eléctricos.

- Retire los utensilios metálicos, accesorios de cocina o hilos metálicos. Si utiliza papel de aluminio, utilice solamente bandas estrechas y deje al menos una pulgada entre el papel de aluminio y las paredes interiores del horno.

El plato giratorio hace ruidos o golpecitos.

- Limpie el plato giratorio, el soporte giratorio y la superficie inferior del horno.
- Asegúrese de que el plato giratorio y el soporte giratorio estén colocados correctamente.

El uso del microondas provoca interferencias en el televisor o en la radio.

- Estas interferencias son similares a las producidas por otros pequeños electrodomésticos, como los secadores de pelo. Aleje el microondas de otros electrodomésticos, por ejemplo del televisor o de la radio.

Cuidado y limpieza

Siga estas instrucciones para limpiar y mantener el horno.

- Mantenga limpio el interior del horno. Los restos de comida y las salpicaduras de los líquidos pueden adherirse a las paredes del horno, con lo cual se provoca una merma en su funcionamiento.
- Limpie inmediatamente las salpicaduras. Use un paño humedecido y detergente suave. No utilice detergentes agresivos ni abrasivos.
- Si desea separar los restos quemados de comida o de líquido, caliente dos tazas de agua (añada el jugo de un limón si desea mantener el horno fresco) en un vaso que equivalga a cuatro tazas, a la **máxima** potencia durante cinco minutos o hasta que hierva. Deje reposar el horno durante uno o dos minutos.
- Retire la Plato giratorio del horno cuando limpie el horno o la bandeja. Si desea evitar la rotura de la bandeja, manéjela con cuidado y no la coloque en agua inmediatamente después de cocinar. Lave la bandeja con cuidado en agua jabonosa tibia o en el lavaplatos.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabón y un paño humedecido. Séquela con un paño suave. Si desea evitar daños en las piezas de funcionamiento del horno, no deje que el agua se introduzca por los orificios.
- Lave la ventana de la puerta con agua y detergente muy suave. Asegúrese de usar un paño suave con el fin de evitar arañazos.
- Si el vapor se acumula en el interior o en el exterior de la puerta del horno, límpielo con un paño suave. El vapor se puede acumular si se usa el horno con una alta humedad y no muestra goteo de ningún tipo.
- No utilice nunca el horno sin comida en el interior, ya que de este modo se puede dañar el tubo de magnetrón o la Plato giratorio. Si lo desea puede dejar una taza de agua en el horno cuando no esté en uso, para evitar daños si el horno se enciende accidentalmente.

Si tiene un problema que no pueda solucionar, llame a nuestra línea de servicios:
1-800-688-9900 EE.UU.
1-800-688-2002 CANADÁ

Apéndice

Especificaciones

Número de modelo	MMC5193AAB/W/Q
Capacidad	53,8 litros
Controles	10 niveles de potencia, incluida la descongelación
Cronometro	99 minutos, 99 segundos
Fuente de poder	120 V CA, 60 Hz
Salida	1100 Watts
Salida de Potencia	1600 Watts
Dimensiones exteriores	60,1 cm (Ancho) X 33,8 cm (Alto) X 46,0 cm (Fondo)
Dimensiones interiores	44,1 cm (Ancho) X27,5cm (Alto) X 45,3 cm (Fondo)
Peso Neto/grosso	20/22,7 kg

Número de modelo	MMC5193AAS
Capacidad	53,8 litros
Controles	10 niveles de potencia, incluida la descongelación
Cronometro	99 minutos, 99 segundos
Fuente de poder	120 V CA, 60 Hz
Salida	1100 Watts
Salida de Potencia	1600 Watts
Dimensiones exteriores	60,1 cm (Ancho) X 33,8 cm (Alto) X 47,5 cm (Fondo)
Dimensiones interiores	44,1 cm (Ancho) X 27,5cm (Alto) X 45,3 cm (Fondo)
Peso Neto/grosso	21/23,9 kg

Garantía

Garantía limitada de un año: piezas y mano de obra

Durante un (1) año, a partir de la fecha de la adquisición del producto, se reparará o sustituirá sin coste alguno cualquier pieza que falle en condiciones de un uso doméstico normal, siempre que lo haga el personal de un servicio autorizado.

Garantías limitadas: sólo piezas

Del segundo al quinto año, a partir de la fecha original de compra, las piezas que se enumeran a continuación que fallen en condiciones normales de uso doméstico se repararán o sustituirán sin coste alguno en cuanto a la pieza, aunque el propietario pagará todos los demás gastos: mano de obra, kilometraje, transporte, y costo del viaje, si fuese necesario.

- Magnetrón, almohadilla táctil y microprocesador.

Supuestos no cubiertos por estas garantías

- Sustitución de fusibles domésticos, restablecimiento tras un cortocircuito, así como la corrección en el cableado o en las cañerías de la casa.
- Mantenimiento y limpieza habitual del producto, incluidas las bombillas.
- Los productos con los números originales de serie borrados, modificados o no legibles.
- Los productos adquiridos para un uso comercial, industrial, de alquiler o en usufructo.
- Los productos que se encuentren fuera de los EE.UU. o de Canadá.
- Recargos del servicio Premium, si al proveedor de servicios se le pide que ejecute un servicio además del servicio normal o fuera del área o de las horas del servicio normal.
- Ajustes tras el primer año.
- Las reparaciones que sean consecuencia de lo siguiente:
  - Instalación inadecuada, sistema de escape o mantenimiento.
  - Cualquier modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante.
  - Accidente, maltrato, abuso, fuego, inundación o catástrofes naturales.
  - Conexión con una fuente de gas, una corriente eléctrica o un voltaje inapropiados.
  - Uso de cacerolas, contenedores o accesorios inadecuados que puedan dañar el producto.
- Viaje.

Si necesita asistencia

- Llame al distribuidor donde adquirió el aparato o llame a Maytag Services℠, Servicio técnico de Maytag, al número 1-800-688-9900 (para EE.UU) y 1-800-688-2002 (para Canadá) con el fin de encontrar un servicio autorizado.
- Conserve el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la garantía si desea más información sobre las responsabilidades del propietario con respecto a la prestación de la garantía.
- Si el distribuidor o la empresa de asistencia no puede solucionar el problema, escriba a Maytag Services℠, a la atención: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al 1-800-688-9900, para EE.UU. y al 1-800-688-2002, para Canadá.

  Los clientes de EE.UU. que utilicen teléfonos con texto para personas con incapacidades auditivas o de habla deben llamar al 1-800-688-2080.

  NOTA: Cuando llame o escriba sobre un problema técnico, incluya la información siguiente:

  a. Su nombre, dirección postal y número de teléfono;

  b. Número del modelo y número de serie;

  c. Nombre y dirección del distribuidor o proveedor de servicios;

  d. Una descripción clara del problema;

  e. Comprobante de la compra (factura).
- Tiene a su disposición guías del usuario, manuales de mantenimiento e información sobre las piezas en Maytag Services℠, Servicio técnico de Maytag.

Maytag no se hace responsable, en ningún caso, de los daños fortuitos ni resultantes.

Esta garantía le otorga un derecho legal específico y es posible que también le otorgue otros derechos, que pueden variar de un estado a otro. Por ejemplo, algunos estados no permiten la exclusión o la limitación de daños fortuitos o resultantes; por consiguiente, es posible que dicha exclusión no sea aplicable en su caso.

Referencia rápida

Característica	Funcionamiento
Ajuste de Reloj	**1.** Pulse Clock(Reloj) **2.** Use los botones numéricos para introducir la hora actual. **3.** Pulse de nuevo Clock(Reloj).
Cocinado Fase simple	**1.** Use los botones numéricos para introducir el tiempo de cocción. **2.** Ajuste el nivel de potencia o déjelo en High. **3.** Pulse START.
Cocinado Un Minuto +	**1.** Pulse el botón One Minute +(Un minuto +) una vez por cada minuto de cocción. **2.** Se muestra el tiempo y el horno comienza a funcionar.
Auto Descongelado	**1.** Pulse Auto Defrost(Auto Descongelado) **2.** Introduzca el peso del alimento pulsando repetidamente el botón Auto Defrost(Auto Descongelado) o mediante los botones numéricos. **3.** Cuando el horno emita un pitido, pulse Pause/ Cancel(Pausa/Cancelar) y dé la vuelta a la comida. Pulse Start(Inicio) para reanudar el ciclo de descongelación.
Ajuste de Niveles de Poder y Tiempo de Cocinado	**1.** Use los botones numéricos para introducir el tiempo de cocción. **2.** Si desea seleccionar un nivel de potencia diferente de HIGH, pulse Power Level(Nivel de Potencia) y utilice los botones numéricos para introducirlo **3.** Pulse Start(Inicio) para comenzar la cocción.
Botones de Cocinado por Sensor	**1.** Pulse el botón que corresponda al alimento que esté cocinando (por ejemplo POTATO). **2.** El visor mostrará el alimento que ha elegido y el horno se iniciará automáticamente.
Recalentado por Sensor	**1.** Pulse Sensor Reheat(Recalentado Por Sensor. **2.** El visor mostrará “REHEAT” y el horno se activará automáticamente.
Tips de Ayuda, Comida para Niños, Botanas	**1.** Pulse Handy Helper(Tips de Ayuda) Kids Meals(Comida para Ninos), Snack Bar(Botanas) varias veces para seleccionar el tipo de plato que desee recalentar. **2.** Si desea aumentar el tamaño de la ración, pulse el botón numérico correspondiente. **3.** Pulse Start(Inicio) para comenzar la cocción.

Impreso en Malasia.